

pizza e pasta

ITALIANA

n°9 ottobre '19

www.pizzaepastaitaliana.it

30
ANNI

anno XXX



SCOPRI GLI IMPASTI DI NUOVA GENERAZIONE CON LE IMPASTATRICI PROFESSIONALI F2



Studiata in collaborazione con istruttori delle maggiori Scuole Italiane Pizzaioli



Effedue Srl • Via Dell'Artigianato, 10
36034 MALO (Loc. Molina) VI - Italy
Tel. 0445.637.584 - Fax 0445.637.592
info@effeduesrl.com

SMOKI è l'abbattitore di fuliggine originale leader nel mondo, copiato da molti, mai eguagliato.



Per respirare
un futuro migliore.



Smoki Maxi



Smoki



Smoki Junior



Maxi Grill



Unique in North America
complying with cULus
standards



Our products comply with
CE standards

POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE MACCHINE, SOPRALLUOGHI E PREVENTIVI GRATUITI

- Abbattitori di grassi e fuliggine per forni a legna e griglie a legna e carbone.
- Impianti abbattimento odori a secco e ad acqua.
- Aspirazione e cappe per grandi cucine.
- Aspiratori per alte temperature.
- Servizio di video ispezione canne fumarie.
- Vendita ed installazione canne fumarie.

Afinox	p. 127
Avanzini bruciatori	p. 11
Castelli Forni	p. 123
Cerutti Inox	p. 115
Cirio - Conserve Italia	p. 69
Cuppone F.Ili	p. 117
Dell'Oro	p. 121
Dr Zanolli	p. 109
Effedue	p. 2
Eurial Italia	p. 119
Familia	p. 55
Farm Frites	p. 103
FHC Shanghai	p. 10
Food n sud	p. 78
Forni Pavesi Rimini	p. 35
Galbani - Lactalis	p. 132
GAM Int	p. 23
Gi Metal	p. 19
Greci Prontofresco	p. 25
Il Granaio delle Idee	p. 17
Ind Alimentare Tanagrina	p. 53
Ind Molitoria Denti	p. 95
Itaka	p. 122
Italfoni	p. 15 - 89
Kuma Forni	p. 93
La Torrente	p. 96
Latteria Montanari	p. 31
Le 5 Stagioni	
- Molino Agugiaro e Figna	p. 27 - 105
Lilly Codroipo	p. 107
Linea Dori	p. 32
Magic cooker	p. 59
MAM - Eredi Malaguti	p. 101
Max Box	p. 125
Millberg	p. 97
Molino Dino Sartori	p. 41
Molino Grassi	p. 71
Molino Naldoni	p. 79
Molino Padano	p. 45
Molino Pasini	p. 7
Molino Piantoni	p. 85
Molino Pivetti	p. 113
Molino Spadoni	p. 29
Moretti forni	p. 21
Newplast	p. 61
Novaltec	p. 33
O Sole Napule	p. 9
OEM - Aligroup	p. 73
PizzaMaster	p. 47
Prismafood	p. 83
Ristora Hotel Sicilia	p. 36
Sanfelici	p. 49
SITTA	p. 37
Smoki	p. 3
Solania	p. 75
Sprayleggero	p. 81
Tecnodom	p. 131
Velma - pastaline	p. 65
Ventidue	p. 91
Zio Pepe	p. 94

— Sommario —

EDITORIALE — 6

Impariamo a sognare

di Giampiero Rorato

PIZZA NEWS — 8

a cura di Patrizio Carrer

L'ecologia, il grande tema — 12

di Giampiero Rorato

SPECIALE — 18

ATTREZZATURE

Il mondo delle attrezzature si ritrova ad Host 2019

a cura della redazione

24

SPECIALE ATTREZZATURE

Forni Valoriani	24
Cei System	24
Dr Zanolli	26
Tecnodom	26
Vito Italia	28
Sacar Forni	28
Pavesi Forni Modena	30
GAM International	32

a cura della redazione



SPECIALE ATTREZZATURE

Iperammortamento 4.0

a cura della redazione



38

SPECIALE ATTREZZATURE

Gli strumenti di lavoro

a cura della redazione



42

HOTEL & RESORT

Villa Crespi

di Patrizio Carrer



HOTEL & RESORT

Relais di Monaco

di Gianandrea Rorato



HOTEL & RESORT

Grand Hotel Parker's

di Patrizio Carrer



HOTEL & RESORT

Falkensteiner Capo Boi

di Patrizio Carrer

Pizza e Pasta Italiana a Food Hotel China — 54

di David Mandolin

100 anni di Anuga — 56

a cura della redazione

Pir 2019, Mosca chiama il Made In Italy — 60

a cura della redazione

GIOIELLI ALIMENTARI — 62 Funghi e tartufi

di Caterina Vianello

AD OGNI REGIONE LA SUA PIZZA — 66 Toscana

di Caterina Orlandi

A proposito di farine — 70

di Giampiero Rorato

LA BIRRA — 76 La birra artigianale nella ristorazione

di Alfonso Del Forno

La festa delle De.Co. liguri — 80

Virgilio Pronzati

Merano Wine Festival — 86

di Stefano Buso

Cheese 2019 — 90

a cura della redazione

Il turismo in Italia — 98

di Gianluca Rorato

LA SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE — 102

Salute: il benessere dell'intestino

di Marisa Cammarano

STORIE DI ALIMENTAZIONE E GASTRONOMIA — 110

Giovanni Bockenheym

di Stefano Buso

LA STORIA — 114 DELLA PIZZA

Il Campionato Mondiale della Pizza

di Giampiero Rorato

SAVE THE DATE! — 120

LA PIZZA A 360° — 124

La cottura della pizza

a cura della redazione

LE AZIENDE INFORMANO

F.Ili Beretta — p. 68

Il Granaio delle Idee — p. 15



128

SCUOLA
ITALIANA
PIZZAIOLI

— Editoriale —

Impariamo a sognare

GIAMPIERO RORATO

Con l'imperante globalizzazione siamo collegati in tempo reale con quanto succede nel pianeta, anche negli angoli più nascosti; conosciamo l'andamento dell'economia globale; siamo informati di quello che pensano e fanno i vari governi; dell'ascesa e caduta dei miti sportivi, artistici, culturali; dello sviluppo degli armamenti; come possiamo seguire minuto per minuto lo scioglimento dei ghiacciai, gli incendi in Amazzonia, i focolai di guerra che stanno bruciando le speranze e la vita stessa di tanti popoli. Siamo come storditi da enor-

mi valanghe di notizie che ci intralciano nel nostro lavoro quotidiano, ci distraggono dai nostri studi, confondono le nostre giornate, ma, soprattutto, ci impediscono di sognare. Eppure ogni fatto positivo della nostra storia è frutto di un sogno. Gli antichi Greci, per riandare indietro di oltre due millenni, volevano che le loro città fossero belle e hanno sognato il Partenone che ancor oggi incanta quanti visitano Atene. E, ancor prima, i faraoni d'Egitto, sognando di vivere in eterno, pur in un altro mondo, eressero le Piramidi, opera d'ingegneria artistica di straordinaria bellezza.

E così i Romani con le loro Aree sparse in Europa e nel Vicino Oriente, mentre nell'America precolombiana gli Aztechi, i Toltechi, i Maya, i Muisca, i Vicus e gli Inca hanno lasciato monumenti che continuano ad attirare l'interesse di studiosi e turisti.

Ogni epoca e ogni popolo hanno avuto i propri sogni, proprio perché non vittime delle mille attrazioni prodotte dalla globalizzazione.

E noi? Siamo noi capaci di sognare un mondo più giusto, più sano, più respirabile, più solidale? Siamo noi capaci di sognare un mondo abitato da esseri umani tutti di pari

dignità, con pari doveri e pari diritti, con pari cure sanitarie, pari possibilità di alimentarsi? Siamo noi capaci di proiettare il nostro sguardo, i nostri pensieri, i nostri progetti verso il futuro, sciogliendoci dai lacci che ci legano al presente, in molti casi diretto dalle multinazionali economiche, dalle reti informatiche, dai potentati finanziari? Fermiamoci e proviamo a sognare, impariamolo se necessario, per non perdere il nostro futuro, i frutti del nostro quotidiano lavoro, la vita delle generazioni che verranno.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta,
Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**

Autorizzazione Tribunale di Venezia
n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXX - n.9 Ottobre 2019
Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE

Massimo Puggina

DIRETTORE RESPONSABILE

Giampiero Rorato

SEGRETARIA DI REDAZIONE

Caterina Orlandi

PUBBLICITÀ

Patrizio Carrer, Caterina Orlandi

RESPONSABILE PROGETTO

David Mandolin

REDAZIONE

Via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (VE)
Tel. 0421/212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzapastaitaliana.it

www.pizzapastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO

Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi
— Mediagraft lab

DIGITAL PUBLISHING

Maura Trolese
— Mediagraft lab

IN COPERTINA

illustrazione di Andrea Chronopoulos

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.

Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE

Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben, Caterina Orlandi, Stefano Buso, Alfonso Del Forno.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia, P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada),



ASSOCIATO ALL'UNIONE
ITALIANA STAMPA PERIODICA



ASSOCIAZIONE NAZIONALE
EDITORIA DI SETTORE

PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:

ITALIA Pizza e Pasta Italiana; U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.; GERMANIA Buongiorno Italia

TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven.: 10:00 – 12:00 / 15:00 – 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178

Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A: abbonamenti@pizzapastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



LINEA PRIMITIVA®

MOLINO PASINI | L'ARTE DELLA FARINA | THE ART OF FLOUR
WWW.MOLINOPASINI.COM



Molino Magri compie 90 Anni e festeggia offrendo una grande “Festa Della Pizza”

Nove decenni di passione, ricerca e storia familiare sempre a fianco dei propri clienti per soddisfare le esigenze del consumatore producendo farine di grano tenero per panificazione, pizzerie e pasticceria. Il Molino Magri di Marmirolo compie 90 anni e festeggia con un grande evento, sabato 14 settembre nella propria sede a Marmirolo.

La mattina sarà su invito e interamente dedicata alle Istituzioni e al trade, mentre dalle 15 alle 19 l'accesso è libero per tutti (ingresso da via Trieste).

Insieme alla famiglia Magri - dal 1929 alla guida del Molino - celebreranno l'occasione alcuni tra i migliori Maestri panificatori e pizzaioli italiani e internazionali. Il Molino negli ultimi 10 anni si

è specializzato in produzioni di qualità superiore. Un impegno premiato e riconosciuto a tutti i livelli, dalle eccellenze dell'industria, ai locali più celebri, un marchio scelto sia dalle pizzerie più storiche che da quelle emergenti anche a Napoli, la “mecca della pizza”. L'azienda mantovana oggi è presente anche all'estero, dall'America al Giappone.

Sabato sarà possibile visitare il Molino, vedere il processo di macinazione in funzione ed assaggiare “opere” realizzate da veri e propri artisti della pizza, che infornano nei vari set allestiti nel piazzale dell'azienda (in caso di maltempo l'evento si svolgerà al coperto). Marco Quintili, campano vincitore del titolo di “Miglior Pizzeria Emergente del Lazio” e recensito tra i top di Roma dalla rubrica I Sapori

de La Repubblica, realizzerà la pizza “canotto” dal bordo alto, morbido e leggero. Il veronese Stefano Miozzo, pluripremiato Campione del Mondo della Pizza (per ben due volte), presenterà la sua pizza in pala. Julien Serri, #cuisiolo (gioco di parole tra chef de cuisine e pizzaiolo) portavoce del gusto italiano tra innovazione e tradizione oltre che volto noto in Francia, con Dario Guerrasio, nomade portavoce dello street food senza confini, prepareranno la “pizza a portafoglio”. Carriera internazionale anche per Vanni Mauro che ha vissuto a lungo a Parigi e gestisce una celebre pizzeria nel Principato di Monaco e che, durante l'happening, utilizzerà le farine a bassa raffinazione. Tradizione verace napoletana anche per Gennaro Primicerio

che, dal suo quartier generale in provincia di Napoli, si sta facendo notare nel panorama enogastronomico nazionale. Infine il genio mantovano Marino Tanfoglio, per due volte Miglior Panificatore d'Italia e vincitore di numerosi premi nazionali con i suoi pani, presenterà alcune sue specialità preparate con le farine di MantoGrano, un progetto che vede Molino Magri al fianco di Confagricoltura e Sindacato Provinciale Panificatori Artigiani di Mantova, per la realizzazione di una filiera del pane al 100% locale.

Le sfide del settore pizzeria si vincono con un dialogo costante tra Produttori ed Operatori

Tra gli eventi estivi dedicati al ventennale della storica pizzeria San Bernardo a Noci (Bari), Istituto Eccelsa ha coordinato due giornate di workshop validi nomi del mondo della ristorazione e del giornalismo, oltre che esperti di nutrizione. In affiancamento alle testimonianze di esperti di nutrizione e di prestigiosi nomi della ristorazione e del giornalismo, non poteva mancare la prospettiva

dei produttori. Adele Gorni Silvestrini, responsabile marketing d'Industria Molitoria Perteghella ha sintetizzato nel proprio intervento introduttivo le dinamiche del comparto pizzeria, dunque “il nuovo gusto” degli italiani che scelgono le pizzerie e come il settore intero agisce per venire incontro al mercato, soddisfacendo e in alcuni casi anche prevedendo i desideri del consumatore moderno: “Siamo

ormai ben lontani dal <<vendere farina>>: ci viene chiesto di calarci nella realtà produttiva quotidiana dei nostri clienti. Dobbiamo in molti casi essere in grado di fornire una consulenza a 360 gradi nella gestione di un locale (allestimento, scelta delle attrezzature, organizzazione degli orari...), oltre che offrire farine formulate per determinati usi (pizza in pala, pizza in teglia, pizza napoletana, ecc.) e per esigenze nutrizionali

specifiche (senza glutine in primis).”

Il dialogo aperto e costante tra l'operatore della ristorazione e l'azienda fornitrice si conferma quindi imprescindibile ed i protagonisti citati sopra l'hanno voluto attuare da subito: a fine settembre il Maestro Duilio Giroto ha curato 2 giornate di dimostrazioni proprio alla Pizzeria San Bernardo di Noci.

Pesto di Friariello

Continua l'innovazione
e la ricerca di nuovi sapori.



Gusto inimitabile
per pizza e pasta.



vivi mediterraneo



上海环球食品展

2019. 11. 12-14

Shanghai New International Expo Centre (SNIEC), China

Shanghai Global Food Trade Show

The 23rd International Exhibition for the Food, Drink, Hotel,
Restaurant, Foodservice, Bakery & Retail Industries

Unprecedented growth to **180,000** sqm in 2019

Category :



Organised by: **sinexpo**
informamarkets

Co-located:



Contact us:

Event Highlight: **pizza+bread** Pizza+Bread: flour as an Italian art

Location: E6P01

www.fhcchina.com

E: fhc@ubmsinoexpo.com
Tel: +86 21 3339 2215



NUOVO DRAGO SIX

L'EVOLUZIONE DELLA FIAMMA PER LA COTTURA DELLA PIZZA

La ditta Avanzini Bruciatori ha maturato una esperienza unica in quanto sono ormai 60 anni che opera con successo nella progettazione e costruzione dei bruciatori di gas specifici per la cottura del pane e della pizza, tutto ciò ha permesso che potesse nascere la 2ª generazione del famoso DRAGO SIX.



L'ultimo nato della famiglia di bruciatori DRAGO dà la possibilità al maestro pizzaiolo di addomesticare la fiamma con enorme facilità, per ottenere la resa più performante alle caratteristiche di cottura del proprio forno e del proprio impasto; perché tutti gli accorgimenti del DRAGO SIX garantiscono la migliore qualità di cottura fin dalla prima pizza della serata che deve risultare identica all'ultima anche quando non si dà tregua al forno.

Principali caratteristiche tecniche ed uniche del nuovo DRAGO SIX rispetto ai bruciatori attualmente in commercio:

- Permette di raggiungere la temperatura di cottura sia in modo MODULANTE al fine di eliminare l'inerzia termica, che in modo tradizionale.
- Bassa fiamma e alta fiamma COMPLETAMENTE INDIPENDENTI sia come erogazione del gas che taratura della luminosità.
- Permette di variare da 1 a 6 l'altezza di bassa e alta fiamma direttamente dalla centralina di comando, la posizione impostata resta visibile sul display.
- Permette di utilizzare la funzione BOOSTER temporizzata per dare una vampata al forno

prima di infornare, molto indicata per chi fa la pizza napoletana.

- Permette di bloccare il bruciatore in bassa fiamma a prescindere della temperatura impostata per risparmiare gas nei momenti di scarso utilizzo del forno.

- Permette di utilizzare contemporaneamente anche la legna senza subire danni in quanto il DRAGO SIX è posizionato all'interno del piano di cottura, ciò lo rende anche invisibile alla clientela curiosa.



CENTRALINA DI COMANDO



Made in Italy



AVANZINI BRUCIATORI

Via G. Battistini n.11 - 43122 Parma - Italy
Tel. +39 0521 271344 - info@avanzinibruciatori.it

www.avanzinibruciatori.it

SI STA
FORTUNATAMENTE
SVILUPPANDO
IN QUASI OGNI
CONTINENTE
UNA NUOVA
COSCIENZA
ECOLOGICA,
INDISPENSABILE
PER SALVARE
IL PIANETA
E NOI STESSI



di Giampiero Rorato

il grande tema

L'estate che ci lasciamo alle spalle è stata ricca di imprevisti spesso molto spiacevoli che, in Italia, hanno inciso sulla vita dello Stato e sull'andamento del turismo, mentre all'estero, precisamente in Brasile, i gravissimi incendi della foresta amazzonica hanno dato un brutto colpo all'equilibrio ecologico del pianeta.

Proprio questo tragico propagarsi delle fiamme distruttrici nella foresta pluviale più estesa al mondo, che produce il 20 per cento dell'ossigeno di cui gli esseri viventi hanno bisogno, dimostra come il grado di egoismo, incoscienza, ignoranza e cattiveria, anche ad alti livelli politici ed economici, sia un male difficile da estirpare, per cui la nostra civiltà ha ancora molta strada da compiere.

Una nuova coscienza ecologica

Gli scienziati che studiano la realtà ecologica del nostro pianeta ci avvertono da tempo che alcune risorse fondamentali stanno rapidamente riducendosi, in particolare l'acqua e che, se continuano gli incendi boschivi, anche l'ossigeno è in pericolo. C'è poi il complesso problema del riscaldamento atmosferico, con lo scioglimento dei ghiacci polari e degli stessi ghiacciai delle nostre Alpi, fenomeno che sta mettendo in crisi le condizioni di vita degli abitanti del pianeta. Non è un problema da poco. Forse gli anziani non lo avvertono in tutta la sua gravità, ma le generazioni giovani e quelle che stanno per arrivare saranno dolorosamente colpite, se non si provvede in tempo.

Laudato sii

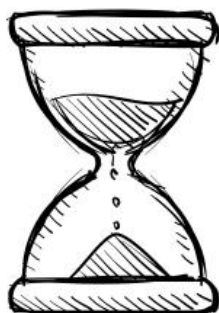
Nel lontano 1226 san Francesco d'Assisi scrisse il "Cantico delle creature", che è non solo la prima grande poesia in lingua italiana, ma, in sintesi, un vero e proprio trattato ecologico. Scrive Francesco d'Assisi:

"Laudato sii, o mio Signore, per sora Acqua, la quale è molto utile, umile, preziosa e casta. Laudato sii, o mio Signore, per nostra Madre Terra, la quale ci sostiene e governa e produce diversi frutti con coloriti fiori ed erba."

E nel maggio del 2015 papa Francesco si rifà proprio al Santo d'Assisi per scrivere la sua lettera enciclica (Laudato si) dove si legge che la Terra è «casa comune» che «è anche come una sorella con la quale condividiamo l'esistenza, e come una madre bella che ci accoglie tra le sue braccia».

La terra va quindi amata e rispettata, non solo perché opera di Dio, ma perché la nostra vita dipende da essa, da come la sappiamo conservare e possibilmente migliorare. E non la si conserva, né la si rispetta bruciando le foreste, inquinando il mare con tonnellate di plastica, gettando le immondizie per le strade, consumando più acqua del necessario, inquinando l'aria e riscaldando l'atmosfera.

L'invito del Santo d'Assisi e di papa Francesco è rivolto a tutti, quindi anche a ciascuno di noi, se vogliamo che i nostri figli e i nostri nipoti possano vivere in un ambiente migliore dell'attuale e sappiamo che non bastano le leggi, se non c'è in ciascuno la consapevolezza che dobbiamo amare la terra in cui viviamo e che è nostra convenienza farlo.



L'estate italiana

Anche in Italia non è stata una gran bella estate e non per le bizzarrie del tempo che ci sono state per un breve tempo all'inizio, perché poi i mari e le montagne italiane sono stati inondati di uno splendido sole, con temperature, fra l'altro, al di sopra della media. A creare, soprattutto fra i turisti stranieri un po' di timore è stata l'inaspettata crisi politica d'inizio agosto, molti dei quali sono stati titubanti nello scegliere le località turistiche della nostra penisola, soprattutto per i titoloni di certa stampa e le polemiche, a volte sguaiate, diffuse anche dai media internazionali. Sembrava quasi che dovesse aprirsi un periodo di manifestazioni di piazza, colpendo anche le spiagge, ma la saggezza degli italiani ha scelto la strada della dialettica parlamentare, chiaramente più seria e più produttiva.

Si è comunque dovuto attendere la prima settimana di settembre per vedere risolta la crisi politica, e il nostro augurio è che l'Italia torni ad essere quel grande e civile Paese che, dopo l'ultima guerra mondiale (1940-45) ha saputo risorgere dalle proprie macerie e dar vita a uno sviluppo politico, culturale, economico e sociale che l'ha portata ad essere una delle più importanti e riconosciute potenze economiche e culturali mondiali, protagonista in prima linea nella costruzione di un'Europa di solidarietà e di pace.

L'estate è stata dunque un po' turbolenta, ma siamo certi che, anche grazie all'esperienza estiva, gli italiani sapranno evitare di rincorrere i pifferai magici, spesso poco credibili, e ricreare quel clima di concordia operosa che è la condizione indispensabile perché rifiorisca l'economia, dando a tutti sicurezza di vita e di lavoro.

BULL

Il 1° forno al mondo in vetro colorato e temperato.

AD: PluraleCom - Design: R. Gerardi



Cuocere è ancora più bello.

Italforni presenta il nuovo Bull, il forno modulare ad alte prestazioni, top della gamma aziendale, con una nuova scheda di controllo che si presenta come un'unica superficie di vetro temperato touch.

BULL si rinnova con una nuova cappa, più sicura e maggiormente performante, per un forno dal grande impatto estetico, pensato per valorizzare pizzerie e ristoranti di prestigio.

GOOD
ITALIAN
TASTE

TEMPERED
GLASS

www.italforni.it




ITALFORNI
pesaro

IL CALORE CHE DÀ FORMA ALLE IDEE



Via Trento, 7, 35020 Maserà di
Padova PD



Pizza Gurmé Estensione del Gusto

Un'intera gamma dedicata ai Maestri Pizzaioli



Dal 1998 Il Granaio delle Idee è azienda di riferimento nella ricerca e sviluppo, produzione e distribuzione di miscele e coadiuvanti naturali per la panificazione, seguendo una filosofia **clean label**.

La linea **Pizza Gurmé** racchiude l'innovazione e il know how dell'azienda padovana, declinandoli nel mondo della pizza: **Nucleo®** è il marchio registrato da Il Granaio delle Idee che comprende miscele concentrate di ingredienti omogenei e stabili i quali, **in aggiunta** alle farine abitualmente utilizzate, permettono di ottenere basi speciali per pizza.

La linea Pizza Gurmé comprende Nuclei, semilavorati completi e un lievito specifico, per un totale di **otto referenze**. Queste innovative miscele sono state appositamente testate e formulate sulla base di ingredienti selezionati in base ai trend di consumo: Lievito Madre Pizza, Pizza 8 Cereali, Pizza Scura ai Malti, Pizza con Teff, Quinoa, Canapa e Chia, Pizza Tipo 1, Tipo 2, Integrale e le due miscele certificate Bio Pizza ai Grani Antichi e Pizza Farro 99.

Fa parte della gamma anche l'innovativo e salutare Nucleo® per **Pizza Funzionale Salus**, ideale per tutti coloro che seguono uno stile alimentare bilanciato

e sano. Grazie ai **beta-glucani** contenuti nelle fibre dell'avena, aiuta a ridurre il livello di colesterolo nel sangue. L'effetto benefico si ottiene con l'assunzione di almeno 3 g di beta-glucani, che corrispondono a circa 160 g di base pizza Salus.

I vantaggi che accomunano tutte le miscele sono l'eccellente **lavorabilità** ed **estensibilità** che donano all'impasto, la maggiore stabilità nella lievitazione e la perfetta **adattabilità** al processo abitualmente adottato.

Senza stravolgere la consueta preparazione della pizza, si otterranno performance eccellenti, che si traducono nell'aumento del **volume** del cornicione e nell'ottima **alveolatura**, ben visibile anche nella parte più sottile della base, e nel miglioramento della masticabilità grazie alla **riduzione della gommosità**.

Inoltre, i maestri pizzaioli potranno sperimentare **abbinamenti sempre nuovi tra basi e farciture**, arricchendo l'esperienza gustativa. Pizza Gurmé nasce infatti per soddisfare i consumatori che cercano l'**eccellenza** e che, per esigenze alimentari o stili di consumo, pongono sempre più attenzione alla scelta degli ingredienti, offrendo un'**esperienza sensoriale unica** anche ai palati più esigenti.

PIZZA gurmé

ESTENSIONE DEL GUSTO

Reinventare la tua pizza a partire dalla base
con i mix Pizza Gurmé

Ingredienti scelti e tutti naturali da aggiungere alla tua farina per creare abbinamenti sempre nuovi con le tue farciture preferite.



**LIEVITO MADRE
PIZZA**
Dosaggio: 10%.



**PIZZA FUNZIONALE
SALUS**
Dosaggio: 5+5



**PREPARATO PER PIZZA
8 CEREALI**
Dosaggio: 2+8



**PREPARATO PER PIZZA
SCURA AI MALTI**
Dosaggio: 2+8



**PREPARATO PER PIZZA
CON TEFF, QUINOA,
CANAPA E CHIA**
Dosaggio: 5+5



**PREPARATO PER PIZZA
TIPO 1, TIPO 2,
INTEGRALE**
Dosaggi:
5+95 | 10+90 | 20+80



**PREPARATO PER PIZZA
BIOLOGICA
AI GRANI ANTICHI**
Dosaggio: 100%



**PREPARATO PER PIZZA
BIOLOGICA
FARRO 99**
Dosaggio: 100%

Ordina sul sito www.ruggerishop.it

Cerchiamo distributori su tutto il territorio nazionale.

Contattaci telefonicamente allo 049 8862824
o scrivendoci a commerciale04@ilgranaiodelleidee.com



Pizza Gurmé è un prodotto de Il Granaio delle Idee
info@ilgranaiodelleidee.com | tel 049 8862824

IL MONDO DELLE ATTREZZATURE

SI RITROVA
AD HOST 2019



La rivista *Pizza e Pasta Italiana* dedica alla kermesse meneghina di ottobre e alle aziende che vi parteciperanno un ampio focus con tutte le novità del salone internazionale dedicato ai servizi e alle attrezzature per l'accoglienza. **L'appuntamento biennale che si svolge in questo mese nella modernissima struttura fieristica di Rho, raccoglie il meglio del Made in Italy** e della produzione mondiale e per quanto riguarda il mondo pizza, questa è l'occasione per conoscere e apprezzare tutte le novità del settore. E sono molte, le novità: prima di tutto le attrezzature diventano sempre più smart e interconnesse con chi lavora dietro al banco, applicazioni e pannelli di controllo dialogano tra loro, permettendo di monitorare a distanza temperature e funzionamento della macchina.

L'industria 4.0, connessa 24h, sembra la nuova frontiera delle tecnologie per la ristorazione ma dall'altra parte assistiamo anche ad una progressiva specializzazione di macchine e servizi dedicati a chi lavora in pizzeria, come forni elettrici in grado di raggiungere le stesse temperature di quelli a legna (e mantenendo bassi i consumi), mentre quest'ultimi diventano sempre più facili da gestire e controllare. Sul fronte delle impastatrici c'è una progressiva evoluzione tecnica, per far fronte alle richieste di chi ha necessità di realizzare impasti altamente idratati o maggiormente ossigenati, mentre le attrezzature dedicate al freddo si spingono verso consumi sempre più green e a ridotto impatto ambientale.



MADE WITH PASSION.



Passione, qualità, innovazione

Da oltre 30 anni produciamo con passione per fornire ai pizzaioli strumenti di qualità professionale. Esattamente la stessa passione impiegata dai maestri pizzaioli per creare i loro capolavori di gusto.

www.gimetal.it +39 0573 1943680 inform@gimetal.it



 100% Eccellenza Made in Italy



Milano

Equipment, Coffee and Food

41st International
Hospitality Exhibition

October 18_22, 2019
fieramilano

**PAD. 1
STAND Q11-R12**

IL BIGLIETTO DA VISITA DI HOST E GLI EVENTI PIÙ IMPORTANTI

Dal venerdì 18 a martedì 22 ottobre il salone internazionale dell'accoglienza di Milano ospiterà più di 500 eventi dedicati a tutte le declinazioni dell'arte bianca, al caffè, alla gelateria e al mondo del cioccolato. Il punto di forza di Host rimane sempre l'alto di livello di offerta, sia in termini di espositori che di visitatori e rispetto all'edizione 2017 il numero di aziende che presenzieranno al salone meneghino è sensibilmente aumentato (+7% di aziende registrate, pari a poco più di 1900 marchi). Ulteriori valori aggiunti sono la presenza delle delegazioni straniere, con buyer provenienti da tutto il mondo e visitatori altamente profilati, oltre che all'ottima logistica della fiera e della città che permette di accogliere e di far spostare agilmente migliaia di persone in aereo, automobile, metro e treno.

LE PRINCIPALI AREE TEMATICHE SARANNO COME DI CONSUETO SUDDIVISE IN SPECIFICI PADIGLIONI:

Le Hall 1, 2, 3, 5, 5, 7 interamente dedicate alla ristorazione professionale, al mondo bakery, alla pasta e alla pizza. All'interno della hall 3 si svolgerà il 21 e il 22 ottobre **Il Campionato Europeo della Pizza**, organizzato dalla rivista Pizza e Pasta Italiana mentre dal 18 al 21 ottobre si terranno Pizza e Pasta Showcooking tenuti dagli Istruttori della Scuola italiana Pizzaioli. Grande attesa per domenica 21 ottobre, quando al salone milanese interverrà l'attuale Campione Mondiale di Pizza Classica, il ligure Riccardo La Rosa (pizzeria La Picea, Levanto).

Spazio al mondo bakery dove i Panificatori Milanesi saranno protagonisti: laboratori, momenti di confronto, e novità nel campo della panificazione, saranno i punti di forza della presenza dei Panificatori inoltre il 20 ottobre debutterà il Panettone World Championship.

Le Hall 10 e 6 saranno focalizzate sulla ristorazione, il gelato e la pasticceria con la Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e cioccolateria ad animare l'area con un ricco programma di eventi e competizioni. Grande attesa anche per **"Pasticceria di Lusso nel Mondo, by Iginio Massari"**, con il famoso maestro a fare gli onori di casa a più di venti pasticceri provenienti da tutto il mondo. Cinque giorni all'insegna delle più grandi firme mondiali del mondo pastry (hall 6).

INDUSTRIA 4.0 |

**MORETTI
FORNI**

The SmartBaking Company®

Entra nella quarta rivoluzione industriale con Moretti Forni!



Con l'esclusiva tecnologia [SmartBaking 4.0] avrai l'opportunità di accedere all'iperammortamento del 270% ottenendo un risparmio del 64,8% sul tuo investimento migliorando il processo produttivo del tuo business.

Grazie alla App creata da Moretti Forni potrai connettere la tua attrezzatura e gestirla da remoto tramite Smartphone.

**IL MASSIMO DELLA TECNOLOGIA
CON UN **RISPARMIO** DEL 64,8%
SUL TUO INVESTIMENTO**



un'opportunità per migliorare il tuo business

entro il 31.12.2019

CONTATTACI

info@morettiforni.com - +39 0721 96 161 - morettiforni.com

Hall 14, 18, 22 24 dedicate al mondo del caffè, del bar e del vending. Da segnalare il "VI° Gran Premio della Caffetteria Italiana" con i migliori barista italiani che si daranno battaglia tra espresso, cappuccino e drink caffè. La finale martedì 22 ottobre.

Hall 11, 19 dedicate all'arredo, alle soluzioni per la tavola e alle tecnologie.

HOST INGREDIENTS, SPAZIO ALLE MATERIE PRIME

Novità di quest'anno è l'area Host ingredients, un concept dove le materie prime saranno protagoniste. Lo spazio all'interno della hall 10 sarà attivo nella cinque giorni della manifestazione, nel cuore dei padiglioni dedicati, appunto, al mondo della gelateria e della pasticceria, Host Ingredients accoglierà i produttori che offrono al mercato aromi, cioccolato, farine, confetture, essenze e quant'altro serve per creare un dolce eccellente. Piccole perle gastronomiche che ben si inseriscono nell'offerta tradizionale della manifestazione. L'ambizione è quella di diventare un prezioso momento di incontro con i visitatori, cui sarà offerta una nuova esperienza di gusto, dinamica e stimolante. Non è un caso se le aree scelte per il debutto sono quelle di gelato e pasticceria. Il gelato è espressione sempre più apprezzata dell'eccellenza Made in Italy, è un prodotto in espansione globale inarrestabile e a HostMilano è presente in forze con tutto il suo mondo, dai prodotti di semilavorati alle macchine e ai banchi refrigerati di ultima generazione. In tutte le sue declinazioni possibili, dall'artigianale al soft, dallo yogurt al dessert freddo al cioccolato.

TRENT'ANNI DI QUALITÀ MADE IN ITALY

**Qualità dei componenti,
servizio clienti, affidabilità nel tempo.**

Fin dalla sua origine Gam International, grazie a queste caratteristiche, ha proposto al mercato italiano e internazionale la sua attrezzatura professionale per la ristorazione. Attrezzature di alta qualità adatte a ogni condizione di lavoro per dare valore ogni giorno alla tua attività.



TAGLIAVERDURE

FORNI ELETTRICI PER PIZZA

IMPASTATRICI A SPIRALE

47822 SANTARCANGELO DI ROMAGNA (RN) - ITALY
Via dell'Orzo 15 - 17 • Zona artigianale

tel. (+39) 0541 332322 - (+39) 0541 332343
fax (+39) 0541 332350 - (+39) 0541 332348
www.gaminternational.it • info@gaminternational.it

GAM
international

SPECIALE
ATTREZZATURE

Il nostro forno VALORIANI VERACE è il risultato di oltre un secolo di esperienza nei materiali refrattari, unito all'utilizzo dei materiali di più alta qualità e alle migliori innovazioni. Abbiamo progettato e brevettato un Sistema di Ricircolo Fumi (RHS) che permette ai fumi caldi di passare sotto al piano nella metà più lontana dalla fiamma. I vantaggi di questo sistema sono l'uniformità di temperatura nel piano, la maggiore capacità di mantenere alte temperature in maniera continuativa, la velocità di cottura con conseguente risparmio di tempo e di consumi. Il VALORIANI VERACE è stato il primo forno a gas ad essere certificato dall'AVPN per la cottura della Pizza Napoletana, dopo essere stato testato dai più grandi maestri Napoletani.



130 ANNI DI ESPERIENZA

PIANO IN REFRATTARIO DI PRODUZIONE INTERNA

SISTEMA BREVETTATO DI RICIRCOLO DI CALORE

RISPARMIO DI CONSUMI

PERFETTO PER PIZZA NAPOLETANA ANCHE A GAS



Il punto cassa professionale



Informaticizzare il punto cassa vuol dire organizzare, semplificare e velocizzare il proprio lavoro, ma anche avere uno strumento strategico per la propria attività.

I punti cassa T15 sono stati progettati pensando a chi si vuole affidare ad un unico prodotto che gestisca pagamenti, documenti fiscali, gestione comande e tavoli, fidelizzazione del cliente, gestione dipendenti, statistiche e molto altro. Dal design elegante, la linea di punti cassa T15 si presenta in 3 diverse grandezze per adattarsi ad ogni tipologia di locale. Ogni punto cassa è dotato di funzioni progettate ad hoc per il settore della ristorazione personalizzabili in base alle esigenze di ogni singolo ristorante.

FUNZIONI E VIDEATE PERSONALIZZABILI IN BASE ALLE
ESIGENZE DEL RISTORATORE

GESTIONE SEMPLIFICATA DI ARTICOLI E MAGAZZINO

CONTROLLO DI STATISTICHE, MAGAZZINO, SCORTE,
OPERATORI, REPARTI, APPROVVIGIONAMENTOORGANIZZAZIONE E VISUALIZZAZIONE RAPIDA TAVOLI
E COMANDEGESTIONE BUONI PASTO, CARTE DI CREDITO, BANCOMAT,
CLIENTI ABITUALI, AZIENDE CONVENZIONATE



Pizza Gourmet

*per creare un mondo di pizze
uniche e di successo...*



E tu...
che tipo
di PIZZA sei?

Prossima uscita,
PIZZA SENZA GLUTINE

#grecipizzabook



GreciXte

scarica subito l'app



SPECIALE
ATTREZZATUREzanolli
1952 - ITALY

Zanolli Forni presenta a HOST 2019 la sua nuova immagine e una carrellata di novità senza precedenti che sintetizza un profondo percorso di cambiamento. Un nuovo design Corporate e, contemporaneamente, l'anteprima mondiale del nuovo SYNTHESIS™, dei forni ventilati per la pasticceria TEOREMA ANEMOS e l'ampliamento della gamma del forno a cupola AVGVSTO™ con la presentazione della versione a 9 pizze. Il forno a cupola di casa ZANOLLI, lanciato sul mercato con la versione da 6, ha conquistato il pubblico grazie al design raffinato e alle grandi prestazioni. Il sistema brevettato AIR TRAP SYSTEM®™ cambia completamente le modalità di gestione e le prestazioni di un forno a bocca aperta, in grado di cuocere in modo omogeneo mantenendo il calore all'interno della camera.

SAREMO PRESENTI AD HOST HALL 1 - STAND B17-C18

TEMPERATURA MASSIMA 500°

SISTEMA BREVETTATO AIR TRAP SYSTEM™ R

DESIGN RAFFINATO

CUPOLE PERSONALIZZABILI

PORTAPALE OPZIONALE

TECNODOM^{spa}

Non solo un espositore. Accompagna il tuo cliente in un vero e proprio percorso del gusto con la linea PUNTOK. Grazie alla delicata ventilazione e un sistema innovativo di raccolta dei liquidi, Puntok risponde a tutte le necessità di esposizione, sia per prodotti caldi che freddi. Semplice nella manutenzione e canalizzabile con moduli lineari o angolari, Puntok mostra tutto ciò che conta: visibilità del prodotto esposto, freschezza e pulizia.

IDEALE PER CIBI CALDI E FREDDI

SISTEMA INNOVATIVO DI RACCOLTA LIQUIDI

MANUTENZIONE FACILE

MODULABILE

IDEALE PER OGNI LOCALE



#EXPRESSYOURSELF

PARMA, ORE 04:00

Ogni pizzaiolo ha una storia da raccontare che svela attraverso le sue ricette.



NUOVA LINEA



Pasquale, pizzaiolo genuino, da sempre attento alla sostenibilità.

Per le sue pizze ha scelto le farine biologiche Le 5 Stagioni, ottenute da grani 100% italiani. È il suo modo per sostenere le realtà agricole del nostro territorio e per offrire ai suoi clienti pizze dal gusto ricco, rustico e autentico proprio come lui!

le5stagioni.it
curtarolo@agugiarofigna.com • +39 049 9624611  

Since 1831



LA PASSIONE PER LA PIZZA

SPECIALE
ATTREZZATURE

VITO: filtrare l'olio non è mai stato così facile! Il sistema di filtraggio VITO rimuove i residui e le particelle carbonizzate presenti nell'olio senza l'utilizzo di alcun additivo chimico. Risultato: in meno di 5 minuti al giorno l'olio sarà pulito e perfetto per offrire fritti di qualità, molto più gustosi e più belli. Filtrare significa anche allungare notevolmente la vita dell'olio e ridurre il consumo fino al 50%. La gamma VITO comprende modelli adatti a qualsiasi tipo di friggitrice e tester digitali per il controllo della qualità dell'olio e delle temperature. Quotidianamente in oltre 40.000 cucine i ristoranti si affidano a VITO.

SAREMO PRESENTI AD HOST PAD. 4 E STAND C61

FILTRAGGIO IN SOLI 5 MINUTI: SEMPLICE E SICURO

FRITTI DI QUALITÀ E CON PIÙ GUSTO

RISPARMIO OLIO FINO AL 50%

PULIZIA FRIGGITRICI VELOCE E FACILE - MENO MANODOPERA -

ECO-FRIENDLY: RIDUCE LE EMISSIONI DI CO2 E UTILIZZA FILTRI IN CELLULOSA 100% BIODEGRADABILE



Pulcinella Napule è l'innovativa idea SaCar Forni per una nuova concezione di cottura della pizza. Le dimensioni della camera permettono, in base al modello, la cottura di 4, 6 o 9 pizze del diametro di 33 cm. Il sistema di cottura per irraggiamento, di cui il forno è dotato, rilascia un'intensa energia termica e luminosa proprio come un classico forno a legna.

Dal design semplice ed elegante, si abbina perfettamente ad ogni tipologia di arredo donando quel tocco in più alla vostra attività commerciale. Completamente personalizzabile, Pulcinella Napule è come un abito sartoriale cucito ad hoc per le esigenze del cliente.

Disponibile anche nella versione Baby per la cottura di una o due pizze.

RISPETTA L'AMBIENTE

CONSUMA POCO

PERSONALIZZABILE

CUOCE FINO A 530°

PERFETTAMENTE ISOLATO





Dal Freddo, la Fragranza di ogni giorno

CROCCANTE, DAL
CUORE MORBIDO

STESA A MANO

GUSTO E PROFUMO
PIÙ INTENSI

24 ORE DI LIEVITAZIONE:
PASTA PIÙ DIGERIBILE E
ALVEOLATURA PIÙ SVILUPPATA



LA LINEA DI BASI PER PIZZA E FOCACCE ALLA PALA



FORMATO: 20x30 cm
CLASSICA - 7 CEREALI



FORMATO: 30x40 cm
CLASSICA - FARINA TIPO "2" - 7 CEREALI - MARGHERITA



FORMATO: 60x30 cm
CLASSICA



FORMATO: 60x40 cm
FARINA TIPO "1"

*Il surgelato secondo Molino Spadoni:
studiato su misura per le vostre esigenze.*

www.molinospadoni.it - Seguici su:



SPECIALE
ATTREZZATURE

PIANO ROTANTE DA 90 CM

FIAMMA REGOLABILE IN 6 POSIZIONI

DESIGN RAFFINATO

CUPOLE PERSONALIZZABILI

INGOMBRO MINIMO E MASSIMA RESA

Nata nello stesso anno dello sbarco dell'uomo sulla Luna, l'azienda celebra il prestigioso traguardo con un'importante novità che sarà presentata alla fiera Host 2019.

Correva l'anno di grazia 1969 quando l'uomo mise per la prima volta il piede sulla Luna. Il mondo rimase per ore incollato alla televisione, per seguire trepidante ed emozionato l'impresa dell'allunaggio, che aprì di fatto una nuova era: quella della conquista dello spazio. Proprio nello stesso anno, a Formigine di Modena, stava intanto nascendo una nuova attività imprenditoriale, che oggi celebra il suo 50° compleanno in concomitanza con il cinquantesimo anniversario dello sbarco sulla Luna. Si tratta di **Pavesi Srl**, azienda di MODENA, specializzata nella progettazione, produzione e posa in opera di forni professionali a legna e a gas per pizzerie e panifici.

È passato mezzo secolo da quando l'attuale titolare, Aldo Pavesi, oggi supportato anche dai figli Alessandro ed Elena, ebbe questa intuizione, che nel corso del tempo si è rivelata quanto mai vincente.

L'Italia, del resto, vanta una storia gastronomica unica al mondo, con un piatto principe - la pizza - divenuta l'icona più autentica dell'orgoglio nazionale.

In occasione dei primi 50 anni di attività, e quasi in omaggio alla conquista della Luna da parte dell'ingegno umano, ecco poi la grande novità di quest'anno: **Joy 90 TW Front**, lo speciale forno a gas con piano di cottura del diametro di 90 centimetri a monoblocco rotante, **capacità** di 2/3 pizze e resa eccezionale per un ingombro così ridotto.

Alla fiera internazionale Host di Milano (18 - 22 ottobre 2019), presso lo **STAND H63 DEL PADIGLIONE 3P**, si potrà ammirare e toccare con mano in anteprima il suo piano di cottura monoblocco, che unito alla tecnologia rotante consente a ogni pizzaiolo di liberare il suo tempo e di dedicarsi quindi interamente alla pizza. Da cinquant'anni, la Luna e la Pizza non sono più quelle di prima...



**50 ANNI DI QUALITÀ AL SERVIZIO DI
PANIFICI E PIZZERIE**

Quella Vegetariana



La mozzarella di Latteria Montanari è ottenuta utilizzando il caglio microbico anziché quello di origine animale, per una mozzarella di latte fresco, ricca e gustosa, adatta anche ad una alimentazione vegetariana.



OFFICIAL PARTNER
CAMPIONATO
MONDIALE DELLA
PIZZA 2019



PARTNER TECNICO
SCUOLA ITALIANA
PIZZAIOLI

Latteria Montanari Srl | Via Aquileia, 2 | 34070 Villesse (GO)
Tel. +39 0481 91024 - 91448 | Mail: info@latteriamontanari.it | www.latteriamontanari.it

SPECIALE
ATTREZZATUREGAM
international

Gam International si veste di verde e punta al GREEN. "Da sempre sensibile alla preservazione dell'ambiente, il reparto ricerca e sviluppo di GAM International è costantemente impegnato alla ricerca di materiali innovativi e particolari soluzioni tecniche da integrare alle attrezzature di propria produzione. Con un'ottica di sviluppo sostenibile, mettendo tra gli obiettivi aziendali la riduzione degli impatti ambientali, proponiamo attrezzature non solo sempre più accurate per quanto riguarda materiali e soluzioni tecniche, ma anche più attente a quei dettagli che in ogni condizione ne migliorano praticità d'uso e sicurezza".

EFFICIENZA ENERGETICA E BASSO IMPATTO AMBIENTALE

SISTEMA DI COTTURA I.W.O.S ITALIAN WOOD OVEN SUBSTITUTED

IDONEO PER PIZZA NAPOLETANA:

OTTIMO PER TEGLIA, PALA E TRADIZIONALE

MODULARE



ROMA DORI®
MADE IN ITALY

**Produzione
Attrezzature Professionali
per Panifici e Pizzerie**

**NOVITA'
2019**



*Linea
Aria*

Linea Dori 3000 s.r.l. Via di Vigna Girelli, 48/b - 00148 Roma
Tel/Fax +39 06 65671626 - Cell. +39 335 5246972
www.lineadori.com - info@lineadori.com



NOVALTEC

QUANDO **PULIRE** DIVENTA **FACILE**

GENERATORI DI VAPORE CON ASPIRAZIONE

**+ di 30.000 CLIENTI
MANCHI SOLO TU!**



elimina
i detersivi



sanifica
senza i 4
passaggi HACCP



dimezza
i tempi di
pulizia



PIASTRELLE

PAVIMENTI

CAPPE

RISPETTA NORMA HACCP

EROGA VAPORE 175°

ASPIRA E ASCIUGA

VISITA IL NOSTRO SITO

WWW.NOVALTECGROUP.COM

CHIAMA ORA E PROVALA GRATUITAMENTE

041 449949

Industria 4.0: un'opportunità interessante (e conveniente)



Siamo abituati ad utilizzare quotidianamente smartphone e tablet per comunicare, informarci, acquistare e usufruire di servizi in modo rapido e completo, ma cosa succederebbe se fosse possibile controllare e gestire direttamente da dispositivo mobile le principali funzioni del forno o della cella di lievitazione? Inoltre cosa succederebbe se fossimo in collegamento diretto con l'azienda per qualsiasi necessità ed assistenza di carattere tecnico?

a cura della redazione

Le tecnologie per la cucina sono in continua evoluzione e le nuove attrezzature disponibili sul mercato offrono ai pizzaioli e ai ristoratori l'opportunità di rinnovare il proprio parco attrezzature con investimenti e incentivi economici importanti.

L'industria 4.0 si basa proprio su questo, cioè sull' offrire al cliente servizi integrati nella macchina che desidera, per semplificare il lavoro e risolvere molti problemi in modo veloce ed efficace. Per fare un esempio pratico si immagini di aver comprato una macchina e che in caso di malfunzionamento questa segnali alla casa madre il problema, comunicando in tempo reale all'utente come risolvere il problema o in casi più estremi programmando l'assistenza a domicilio, oppure di controllare la temperatura di un forno o di una cella, attraverso un'applicazione digitale.



Nel corso degli ultimi 2 o 3 anni diverse aziende specializzate nella produzione di attrezzature hanno lavorato - e stanno lavorando - su questo, immettendo nel mercato macchine innovative che possono realmente cambiare in meglio la produttività di una pizzeria, una cucina o un panificio. L'impatto green di queste macchine, la capacità di ottimizzare i consumi e di ridurre al minimo i costi di manutenzione, hanno spinto le istituzioni a stabilire un piano di incentivo agli acquisti, che va sotto il nome di

Iper - ammortamento 4.0, cioè una supervalutazione superiore al 250% degli investimenti in beni materiali nuovi, dispositivi e tecnologie abilitanti la trasformazione in chiave 4.0 acquistati o in leasing.

L'iper - ammortamento si rivolge a macchine e attrezzature di ultima generazione in grado però di rispondere a standard ben precisi, quali un pannello di controllo semplice ed intuitivo, il rispetto dei più recenti parametri di sicurezza e igiene del lavoro, sistemi di manuten-

zione o diagnosi da controllo remoto e altre rispondenze che l'azienda deve offrire. Per l'acquirente gli unici requisiti richiesti sono che il luogo d'installazione dell'attrezzatura sia dotato di connettività Wi-Fi, che l'utilizzatore disponga di un dispositivo mobile, smartphone o tablet ed esista un indirizzo e-mail valido. Possono fruirne le imprese italiane, con sede fiscale in Italia, di tutte le tipologie (Srl, SpA, Sas, Snc) e settori economici, ad esclusione delle imprese che applicano il nuovo regime forfettario.



L'iper-ammortamento 4.0
è disponibile fino al
31 dicembre 2019.

FORNI A LEGNA COMBINATI A GAS E PELLETT PER PIZZERIE E PANIFICI

*Realizzati a mano
in mattoni refrattari
dal 1977*

Via Francesco Saporì, 30
47923 Corpolò di Rimini (RN)
Tel. +39 0541 750559
Fax +39 0541 750837

www.fornipavesirimini.it
info@fornipavesirimini.it



SIAMO PRESENTI A

host | **Milano**

PAD. 3 STAND R63

18-22 Ottobre 2019

fieramilano

La tradizione su misura per ogni esigenza



RISTORA HOTEL SICILIA

16^a
edizione

**RISTORAZIONE, GELATERIA, PANETTERIA,
PASTICCERIA, BAR, PIZZERIA**



19 Novembre 2019

Ristora Hotel Sicilia ospita la tappa siciliana

Per le iscrizioni: + 39 0421 83148 - email: redazione@pizzaepastaitaliana.it

www.pizzaepastaitaliana.it

RHS 16·19
2019 novembre 2019

Centro Comm. Ingrosso Catania
Padiglione C1 - C2 / Bicocca - Catania

www.ristorahotelsicilia.com


CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
TERRE DELL'ETNA E DEL BAROCCO
CATANIA METROPOLITANA


expo m
mediterraneo

Organizzazione:
Expò Mediterraneo - Sistema Confcommercio Catania
Via Mandrà, 8 - 95124 Catania
Tel. +39 095 7310711 Int.4 - Fax +39 095 351253
info@expomediterraneo.it



Accensione rapida, forno
a temperatura in tempi ridotti



Combustione Sana
e non portatrice di fumi



Mantenimento ad alto
rendimento e durata

SITTAS

*Benessere
Eco Innovativo*

commerciale@sittasrl.com
www.ilfaggetto.com

— Cercasi Distributore —

La pizza è cambiata e con essa è cambiato il lavoro del pizzaiolo. Potrà sembrare banale ma dietro a questa semplice riflessione ci sono anni di ricerca e di studio sugli impasti, sulle lavorazioni della pizza, su come bilanciare il rapporto tra acqua e farina, un vero e proprio percorso che è ben lontano dal dirsi finito.

Se cambiano le farine e cambiano le richieste dei clienti, è comprensibile che chi produce attrezzature deve tener conto delle esigenze di chi lavora dietro ad un banco e diventa fondamentale capire quali sono gli strumenti più indicati.

Si è voluto interpellare gli Istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli per avere il loro punto di vista sulle potenzialità di una macchina - sia essa un'impastatrice, un forno o un semplice termometro - e come applicarle al meglio. Lungi dal voler cambiare un metodo di lavoro - soprattutto quando questo garantisce ottimi risultati nel proprio locale - ci auguriamo di poter dare spunti e idee ai lettori.

GLI STRUMENTI DI LAVORO, QUANDO E COME UTILIZZARLI AL MEGLIO

A cura della redazione



Graziano Bertuzzo,
responsabile area tecnica
Scuola Italiana Pizzaioli

PREPARAZIONE DELL'IMPASTO

IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI E/O A FORCELLA.



Tipo di impasti

Impasti con idratazione media (50% - 60%)

Perchè?

La temperatura del riscaldamento dell'impasto è più bassa e questo favorirà maturazione e lievitazione - in particolare quest'ultima -. Sia l'impastatrice a bracci tuffanti che a forcella sono ideali per preparare pizze morbide, con impasti soffici ed omogenei. Queste due macchine sono consigliate per la preparazione di una pizza morbida, in stile napoletano.

IMPASTATRICE A SPIRALE



Tipo di impasti

Impasti con idratazione alta (70% - 90%)

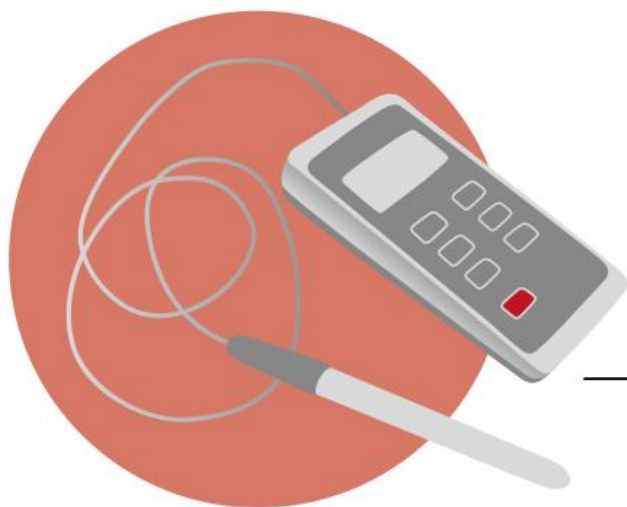
Perchè?

La maggiore velocità di questo tipo di impastatrice (i modelli più recenti raggiungono fino a 200 giri al minuto) permette alle proteine strutturali dell'impasto (gliadina e glutenina) di assorbire più acqua. La temperatura di riscaldamento è più alta rispetto alle altre due impastatrici (9 gradi), inoltre i tempi di lavorazione dell'impasto sono molto più rapidi rispetto ad una macchina a forcella.

NB: il riscaldamento dato dall'attrito della pasta sulla vasca, cambia a seconda del tipo di impastatrice. La spirale riscalda fino a 9 gradi, un dato fondamentale se si considera che la temperatura ideale di un impasto per pizza oscilla tra i 21 e 24 gradi.

Partiamo dal presupposto che per garantire costanza e continuità nella produzione degli impasti è necessario controllare alcuni parametri, in particolare l'acidità (ph) e la temperatura. Il ph di un impasto può variare a seconda del suo livello di idratazione, di maturazione e di lievitazione.

STRUMENTI DI CONTROLLO DELL'IMPASTO E DEI SUOI INGREDIENTI



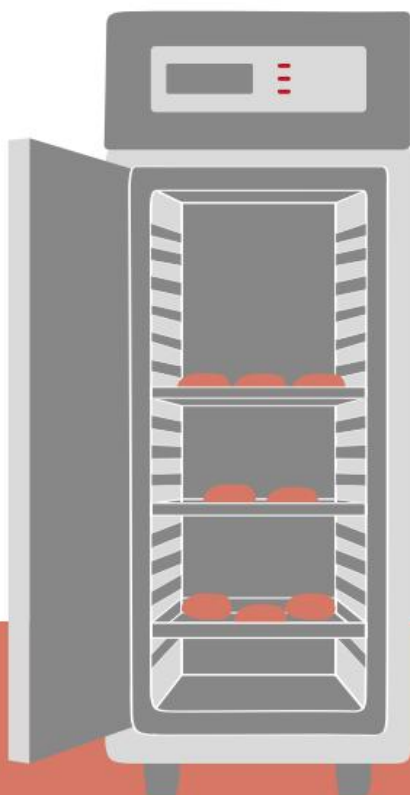
TERMOMETRO:

la temperatura è un parametro fondamentale per la riuscita di un impasto: controllare e gestire il riscaldamento o il raffreddamento della massa garantisce una maggiore costanza nel lavoro, soprattutto se si considera che il range ideale di temperatura per un impasto ottimale è tra il 20° e 25° C.



PIACCAMETRO:

È lo strumento molto utile perché permette ai pizzaioli di misurare con precisione le variazioni del Ph dell'impasto in un arco di tempo più o meno lungo: il Ph infatti non è sempre uguale e può cambiare a seconda di diversi fattori. All'interno dell'impasto si creano diverse reazioni chimiche che gradualmente cambiano le caratteristiche dell'impasto - e di conseguenza della pizza che si andrà a servire. Un'eccessiva acidità potrebbe compromettere la maglia glutinica, rendendola difficile da lavorare, mentre una elevata alcalinità darebbe problemi di assorbimento metabolico. Con il piaccametro è possibile misurare l'acidità più corretta della pasta (intorno al 5.5, 5.6) e a quel punto cominciare a lavorare la pallina o la massa che si ha disposizione.

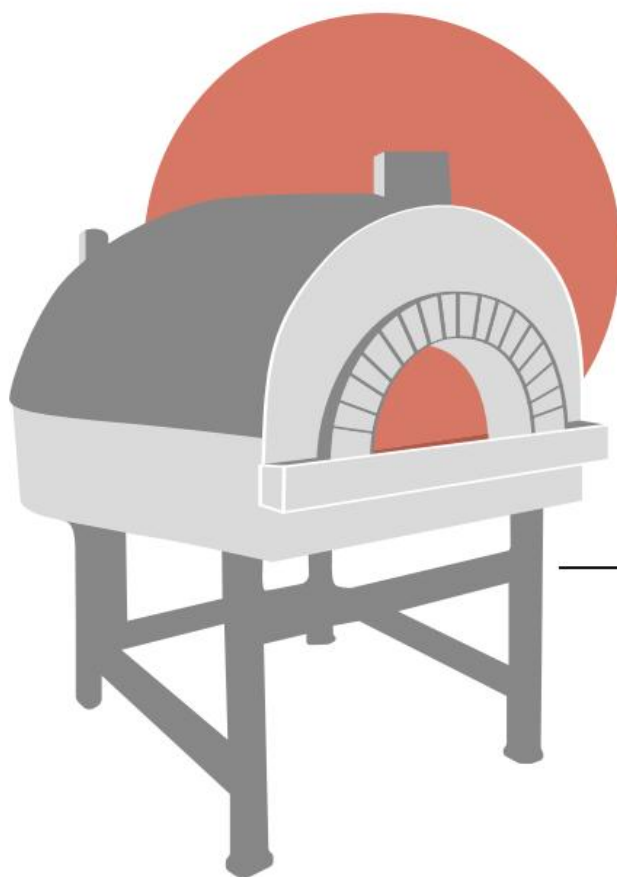
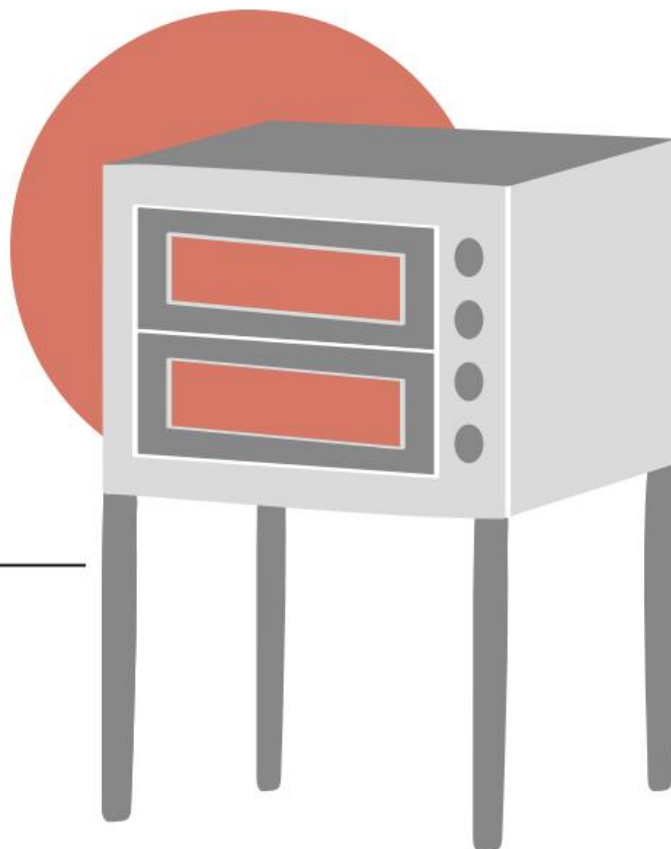


CELLA DI LIEVITAZIONE:

strumento "prestato" alla pizza dalla panificazione, sta diventando indispensabile nel lavoro di tantissime pizzerie. Fondamentale per la gestione degli impasti indiretti, la cella di lievitazione permette di avere un impasto sempre alla stessa temperatura e con parametri di umidità e acidità molto più stabili.

FORNO ELETTRICO*

per la cottura della pizza è uno strumento molto duttile, perchè permette di cuocere adeguatamente sia impasti altamente idratati che non. Bisogna ricordare che la pizza cuoce per evaporazione e che per tipologia di diffusione del calore, il forno elettrico garantisce una cottura costante, conferendo una maggiore croccantezza alla pasta.



FORNO A LEGNA*

ideale per un impasto con idratazione media (vedi pizza napoletana) il forno a legna permette di mantenere l'impasto più morbido, grazie al calore più elevato che da una parte cuoce la pizza ma dall'altra - visti i tempi più brevi di cottura - mantiene il disco di pizza più umido.

**Per un ulteriore approfondimento si rimanda alla lettura dell'articolo a pag. 124: "La pizza a 360°"*

NB: Alcuni forni elettrici di ultima generazione raggiungono temperature molto elevate, garantendo uno stile di cottura "napoletano" - pizza morbida, cornicione rialzato, caratteristica cottura a macchia di leopardo -, il mercato si è adeguato alle esigenze dei pizzaioli che richiedono forni in stile tradizionale da utilizzare anche in location che non hanno disponibilità di canna fumaria.

La Farina
Sartori

ANTRACITE.CC

Mugnai da Cinque Generazioni

PASSIONE
TRADIZIONE
INNOVAZIONE

Farine create appositamente
per poter ottenere impasti
fragranti, dall'**ottimo sapore**
e con un'**alta digeribilità**.

VISITA IL NOSTRO WEBSITE
PER SCOPRIRE TUTTI I PRODOTTI



SARTORI

Passione di famiglia dal 1589

WWW.MULINOSARTORI.IT

Villa & Resort Crespi

IN ITALIA

di Patrizio Carrer



Villa Crespi è l'Hotel 5 Stelle che da 20 anni è associato al nome di una delle firme d'eccellenza della cucina italiana: lo chef Antonino Cannavacciuolo. Cannavacciuolo ha acquisito negli ultimi anni una meritata popolarità televisiva, vale la pena quindi di conoscere e approfondire una delle strutture ricettive più belle e interessanti d'Italia. Tralasciando la cucina che ha ottenuto meriti e riconoscimenti internazionali, Villa Crespi è una dimora storica con una splendida vista sul lago di Orta, il più occidentale dei laghi alpini, in Piemonte. La storia della Villa risale a fine Ottocento, quando un imprenditore del settore cotoniero del neo nato Regno d'Italia, commissionò la costruzione di questo edificio in stile moresco, immergendolo nel verde di un parco vicino al lago piemontese. La residenza che prende il nome da Cristoforo

Benigno Crespi, fu per tanti anni il luogo di soggiorno di poeti, nobili e regnanti, attirati dal romantico panorama e dall'insolita architettura - un evidente richiamo ai viaggi in Medio Oriente di Crespi -. Con il passare degli anni i successivi proprietari della struttura continuarono a mantenere il nome Villa Crespi e nel 1999 a seguito di un'accurata ristrutturazione di Cinzia e Antonino Cannavacciuolo, l'edificio riprese nuova vita. Attualmente Villa Crespi è un punto di riferimento per l'ospitalità italiana dove si incontrano e convivono alta cucina, ricercatezza e cura nei dettagli. Le 14 camere suddivise nei tre piani e nel minareto che sovrasta l'edificio, riportano coerentemente lo stile moresco dell'edificio, con richiami, arredi e grande utilizzo di drappaggi e stoffe dai colori caldi a cui si aggiungono lo splendido panorama e alcuni particolari che migliorano non poco la qualità della permanenza a Villa

Crespi. Ogni giorno viene attivata, in tutte le suite, la **Sanitizzazione degli ambienti e Purificazione dell'aria**, con un trattamento termico completamente naturale in grado di **eliminare allergeni di acari, muffe, pollini, ozono e contaminanti chimici**. E, grazie al programma **Allergy free**, tutti i materassi e cuscini sono rivestiti di apposite federe che rendono la **camera allergy free al 100%**. Al Relais Villa Crespi, infine, si trovano anche due **colonnine per la ricarica di auto elettriche**, una con presa universale e nel parco, abitano **5 famiglie di api**. Innocue e posizionate ad una distanza studiata per non creare fastidio agli ospiti, le api di Villa Crespi rientrano nel programma di conservazione ambientale.



SOPRA
Suite Sheherazade

di Gianandrea Rorato

Relais & Resort Monaco IN ITALIA



Il Relais Monaco a Ponzano (TV)
Un moderno luogo di ospitalità,
alta cucina e benessere

Treviso, la città “gioiosa et amorosa”, è nel cuore del Veneto, tra l'affascinante città di Venezia, prezioso patrimonio dell'umanità e le stupende vette dolomitiche, mete entrambi del turismo internazionale. E poco lontano da Treviso, nel cuore della campagna veneta, a Ponzano, lungo l'antica via romana Postumia, circondata da un paesaggio incantevole, sorge il Relais Monaco Country Hotel & Spa, immerso in un'oasi di pace e serenità. Un lungo viale centrale fiancheggiato dai filari di un'antica vigna conduce al cuore della proprietà, dove sorge maestosa la storica Villa Persico Guarnieri, oggi Relais Monaco. La Villa si distingue per la signorile architettura veneta dell'800 con le sue barchesse ai lati e l'annessa nuova struttura, progettata dall'architetto Tobia Scarpa, perfettamente integrata nel contesto storico e paesaggistico.

Il Relais ospita un albergo con 79 camere, di cui 17 suite e junior suite, un ristorante gourmet dove gustare le migliori specialità regionali e un centro congressi ed eventi composto da diverse sale capaci di ospitare fino a 200 persone. Dalle terrazze esterne, arredate con salotti e sedie a dondolo, lo sguardo spazia su un magnifico parco secolare. Piscina esterna, sala fitness e la nuovissima Country SPA con i suoi 700 mq di benessere e wellness completano l'offerta a disposizione degli ospiti. In questa Villa nel 1965 sono state girate diverse scene dell'indimenticato capolavoro di Pietro Germi, “Signore e Signori”, esilarante satira sulla provincia italiana negli anni del boom economico. Diretto con grande competenza e signorilità dal dott. Enrico Mazzocco, il Relais si avvale in ogni settore di un personale di matura professionalità, con uno chef pluripremiato a livello internazionale, Domenico Longo.



Gran Essere



GranEssere: il benessere delle fibre entra in una nuova dimensione del gusto.

Scopri le qualità uniche dei nuovi ingredienti evoluti e delle farine ad alto contenuto di fibre

Per il loro benessere i tuoi clienti ti chiedono impasti ricchi di fibre? Stupiscili con il gusto e le qualità uniche della nuova linea **GranEssere** di Mulino Padano: Crusca, Cruschello, Germe di grano e le farine GustoFibra, ottenuti con l'esclusivo metodo **StabilEasy - Natural Steam Stabilization**. Basato su un impiego totalmente **naturale del vapore**, StabilEasy

preserva molto **più a lungo** i preziosi **benefici nutrizionali** ed esalta il **gusto** e l'**aroma** di ogni componente del chicco. Finalmente puoi offrire ai tuoi clienti tutto il **benessere** del grano e delle sue fibre valorizzando ancor più, con la tua creatività, il gusto di **ogni altro ingrediente** della tua pizza... sei pronto a stupirli?

HOTEL
& RESORT
IN ITALIA

SOPRA
Il Relais Monaco,
foto aerea

ricetta

Tortino di
verdure con
crema di zucca**Per 4 persone**

Per il tortino: 300 g di zucchine, 2 uova, 50 g di panna fresca, 20 g di grana padano, 100 g di carota, 100 g di sedano, sale.

Per la crema di zucca: 200 g di polpa di zucca, mezza cipolla, 20 g di olio evo, sale, brodo vegetale.

Per la salsa di formaggio: 200 g di panna fresca, 100 g di grana padano.

Per la guarnizione: foglioline di prezzemolo, 20 g di olio evo.

Preparazione

Per il tortino: fa cuocere a vapore le zucchine, abbattine la temperatura e frullale assieme all'uovo, alla panna fresca, al grana e al sale. Unisci al composto le carote e il sedano tagliati a cubettini.

Versa il composto ottenuto negli stampini imburrati e infarinati e fa cuocere in forno caldo a bagnomaria per 20 minuti.

Per la crema di zucca: fa rosolare la cipolla nell'olio, unisci la zucca tagliata a cubetti e fa cuocere dolcemente, poi frulla il tutto aggiustando di sale e densità.

Per la salsa di formaggio: fa bollire la panna, incorporavi il grana, fa riprendere bollore, poi frulla e tieni al caldo.

Preparazione del piatto: versa sul piatto la crema di zucca e la salsa di formaggio, adagiavi il tortino, aggiungi delle gocce di olio e le foglioline di prezzemolo.



PizzaMaster® forni con Pietra refrattaria

La più ampia gamma al mondo di forni elettrici modulari: una serie di forni unica con una soluzione ottimale per qualsiasi tipo di cottura su pietra refrattaria. Per l'efficienza di cottura con una temperatura che può raggiungere i 500 °C, il risultato di qualità superiore e una capacità senza paragoni, i forni PizzaMaster® sono in grado di sostituire qualsiasi altro tipo di forno come i forni a tunnel, a legna o a gas.



PizzaMaster® forni CounterTop

I forni Multiuso CounterTop uniscono comodità e flessibilità con prestazioni e capacità come nessun altro forno.



PizzaMaster® forni Modulari

I forni Modulari uniscono velocità e qualità di cottura con prestazioni e capacità come nessun altro forno.



La più ampia gamma al mondo di forni elettrici modulari - 80 misure diverse, più di 1 000 combinazioni

PizzaMaster®

Distributore autorizzato per Italia:

AV BAKING SRL

SEDE: Viale Sondrio, 3-20124 Milano, Italy / T. +39 393 859 6012 / www.avbaking.it / alessandro@avbaking.it
SHOWROOM: Via G. Vittorio 16/E 40013 Castel Maggiore (BO), Italy / T. +39 051 634 3815 / www.ecotecbologna.it / info@ecotecbologna.it.

PizzaMaster by Svenska Bakepartner AB. Headquarter Svezia Centralino: +46 (0)33 230 025 / www.pizzamaster.com / info@bakepartner.com

MEET PIZZAMASTER AT HOST 2019 IN MILANO

International exhibition of the hospitality industry.
The leading trade fair for Ho. Re.Ca and Retail world

18-22 OCTOBER 2019, HALL: 4 Stand B46 C45



PizzaMaster

host Milano
Equipment, Coffee and Food

Grand Hotel & Resort Parker's

UNICO per le sue caratteristiche e sinonimo di ospitalità fin dal 1870, il Grand Hotel Parker's è tra i più antichi ed esclusivi alberghi di Napoli. Nel quartiere elegante di Chiaia, il Grand Hotel Parker's si trova in una posizione che offre una vista panoramica mozzafiato della città partenopea e del suo romantico golfo. L'albergo nasce dalla villa liberty che fu del Principe Salvatore Grifeo e quindi di Mr. George Bidder Parker, biologo marino inglese. Dal 1870 è meta prediletta di uomini di cultura e viaggiatori internazionali e punto di riferimento per chi cerca atmosfera ed eleganza. L'albergo offre 80 camere e suite che conservano inalterato il carattere storico degli interni con marmi, arredi d'epoca e finiture di pregio.

Il ristorante George

All'ultimo piano si trova Il George, il nuovo ristorante gourmet aperto a luglio 2018 completamente rinnovato nella cucina e negli spazi, dopo il radicale restyling firmato dallo Studio Pisani Morace di Napoli. Velluto di seta, ardesia e marmo nero, carta da parati dall'effetto moiré, piani in foglia di bronzo disegnano gli interni del nuovo George, aperto solo a cena (domenica chiuso). Le ampie vetrate che aprono sulla terrazza sono diaframmi sottili da cui prorompe il panorama del golfo di Napoli, in notturna. La cucina è a vista ed è il "regno" dello chef Domenico Candela, napoletano di nascita, classe 1986, rientrato dalla Francia per guidare il nuovo corso del George.





Sanfelici
HIGH QUALITY ITALIAN FOOD

I sapori dell'autunno

Autunno, tempo di nuovi meravigliosi prodotti che la natura ci offre. Nella nostra collezione **Sanfelici** non potevano mancare i **funghi** protagonisti di primi piatti sfiziosi come risotti e tagliatelle, i nostri **carciofi con gambo**, il **radicchio rosso**, la nostra **zucca** e **salamella**, ingredienti tipicamente mantovani.

A fianco alle pizze più tradizionali, **la nostra pizza si veste di nuovi colori e sapori** che celebrano la stagionalità del momento. Abbondano in cucina preparazioni **dalle zuppe ai passati di legumi e farro**; o ancora un minestrone di verdure con orzo. **La parola d'ordine è fantasia.**



SEDE OPERATIVA E SHOWROOM
via Tadesa, 2/A - San Fermo di Piubega (MN)
tel: 0376 655737 - Fax: 0376 655014 - Email: info@sanfelici.it
www.sanfelici.it



HOTEL
& RESORT
IN ITALIA

Sgombro del Mediterraneo in scapece con purea di Fagiolo di Controne, pickles di cipolla rossa e melassa di fichi.

Per 4 persone:

2 sgombri del Mediterraneo da 400 g.

Una volta pulito ed eviscerato, sfilettare il pesce per ottenere dei filetti uguali e privi di spine. Tagliare i filetti di sgombro a losanga lasciandoli marinare per circa 20 minuti nella marinatura precedentemente preparata.



ricetta

O' Sgummero

Per lo sgombro:

10 g di cipolla
5 g di scalogno
10 g di aglio
20 g di aceto jerez
20 g di vino bianco
20 g di aceto di vino bianco
40 g di acqua
1 g di cumino
Pistilli di zafferano
4 g di sale

Far brasare lo scalogno e la cipolla e sfumare con gli aceti e l'acqua. Lasciare bollire per circa 20 minuti. Aggiungere poi in infusione il cumino e lo zafferano

Per i fagioli:

250 g di fagioli secchi
25 g di sedano
25 g di carota
25 g di cipolla bianca
10 g di aglio
Olio EVO qb, sale qb, acqua qb

Mettere a bagno i fagioli per 12 ore. Tagliare le verdure e rosolare in padella con l'olio. Aggiungere i fagioli e l'acqua. Lasciare cuocere per circa due ore e schiumare ogni tanto. Alzare i fagioli e a parte in un rondoux far rosolare aglio e olio e tostarli. Mixare il tutto e filtrare con lo chinois.

Per i pickles

10 g di cipolla
9 g di zucchero
1 g di sale
0,5 coriandolo
1 g di senape
0,5 anice stellato

Preparare la marinata a freddo con tutti gli ingredienti tranne la cipolla e portare tutto ad ebollizione. Nel frattempo tagliare le cipolle e lasciarle marinare per 12 ore nella marinatura preparata prima.

Per il gel all'aceto balsamico:

1,4 g di aceto balsamico
0,6 g di acqua
0,002 g di zucchero
1 g di sale
0,5 fg di agar agar

Mischiare acqua e aceto a freddo con lo zucchero e l'agar agar e far bollire. Filtrare il composto con un chinoi e lasciare raffreddare in un recipiente alto. Una volta gelatinizzato, frullare il tutto fino ad ottenere un gel liscio e lucido.

Finitura e presentazione

Impiattare in un piatto piano da 28 cm, mettendo prima la crema di fagioli ben condita e tiepida. Condire lo sgombro precedentemente marinato con la melassa, il fior di sale, l'olio EVO e appoggiarlo a fianco della crema di fagioli. Chiudere con germogli di menta e acetosella e delle punte di gel di aceto balsamico.

Falkensteiner & RESO Capo Boi INITAL



Falkensteiner Michaeler Tourism Group AG è una delle aziende leader nel turismo con 26 hotel da 4 e 5 stelle e tre strutture con appartamenti in 7 paesi europei. La storia risale al 1957, quando Maria e Josef Falkensteiner inaugurarono una pensione in Val Pusteria e in poco più di 60 anni da un piccolo hotel a conduzione familiare è nato un gruppo di successo con Hotel e strutture situate in Italia, Austria, Croazia, Repubblica Ceca, Slovacchia, Serbia e Montenegro. Il resort Capo Boi di Villasimius in Sardegna è un fiore all'occhiello del gruppo: la location si trova infatti nell'area protetta di "Capo Carbonara" e offre un'accoglienza ampia e diversificata sia per i più grandi che per i più piccoli con attività di intrattenimento per rendere ancora più piacevole le vacanze delle famiglie. Il concierge a misura di bambino è uno dei punti di forza di Capo Boi perché offre ai più grandi l'opportunità di rilassarsi e di godere così di un'accoglienza piacevole e lussuosa, come la SPA Acquapura, una raffinata area benessere dotata di piscina riscaldata vista mare, trattamenti e massaggi personalizzati per tutta la famiglia.

La struttura conta 122 camere, suite e ville spaziose pensate per offrire il massimo comfort e relax agli ospiti, ma "Capo Boi" offre per i clienti più esigenti l'alloggio in una struttura più isolata all'interno della struttura: Villa Bellavista, immersa in un panorama mozzafiato, giardino privato e su richiesta uno chef personale. Lo stile della struttura richiama i colori mediterranei, con camere luminose dove prevalgono le tinte chiare e arredi in stile moresco. L'offerta ristorativa spazia dal ristorante "La piazzetta di Capo Boi" - da cui si gode di un'impareggiabile vista mare, all' "Osteria del mare", in spiaggia e poi ancora "Tipico italiano" e "La casa della pizza". Le numerose attività pensate per gli ospiti della struttura spaziano dallo sport alla cucina, all'intrattenimento, con ospiti prestigiosi come la campionessa olimpica Tania Cagnotto - che durante la scorsa stagione estiva si è prestata come "maestra di tuffi" per una settimana e i pizzaioli vincitori delle scorse edizioni del Campionato Mondiale della Pizza.

ricetta

Fregola sarda

Ricetta dello chef Massimiliano Balia

Per 4 persone

350 gr. di fregola sarda

350 gr. di cozze

350 gr. di vongole

300 gr. di fasolari

½ bicchiere di vino bianco

12/13 di pomodorini (ciliegini o piccadilly)

- 1 spicchio d'aglio - peperoncino secondo
gradimento - prezzemolo tritato - olio
extravergine d'oliva - sale**Preparazione**

Pulire le cozze eliminando il bisso con un movimento secco e deciso e rimuovendo le incrostazioni con la punta di un coltello. Sciacquare bene le cozze e metterle a spurgare con le vongole ed i fasolari in acqua e sale (circa 35 gr di sale ogni lt di acqua) per almeno 2 ore. Sciacquare bene i frutti di mare sotto acqua corrente e metterli ad aprire in un tegame con coperchio.

Lasciateli aprire a fuoco vivace, filtrando il brodo di cottura con un colino a maglia fine. Togliete un po' di frutti di mare dalle loro valve conservandone alcuni con il guscio (5/6 per ogni piatto).

Nel tegame in cui avete fatto aprire i frutti di mare far rosolare l'aglio (intero o a pezzetti, secondo gradimento) con olio e peperoncino, poi aggiungere la fregola e farla tostare come se fosse un risotto (ne esalterà il sapore).

Sfumare con il vino bianco quindi aggiungere i pomodorini lavati e tagliati a pezzetti ed il brodo filtrato dei frutti di mare.

Lasciare cuocere la fregola mescolando di tanto in tanto e aggiungendo il liquido via via che si ritira, a fine cottura aggiungere i frutti di mare. Regolate di sale se necessario.

Quando la fregola è quasi cotta fate ritirare il liquido di cottura, aggiungere i frutti di mare con le loro valve e impiattare cospargendo con prezzemolo tritato.





*Per fare un'ottima pizza
ci vuole un'ottima mozzarella*

**Formaggi freschi a pasta filata e
mozzarella di bufala in vari formati.**

Una vasta gamma di prodotti per
ristoranti e pizzerie.

- Mozzarella per pizza in filoni, cubettata e julienne
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Specialità casearie: Burrata, Stracciatella
- Mozzarella Fior Di Latte
- Formaggi filanti e affumicati
- Preparati alimentari



*Scarica il
catalogo prodotti*

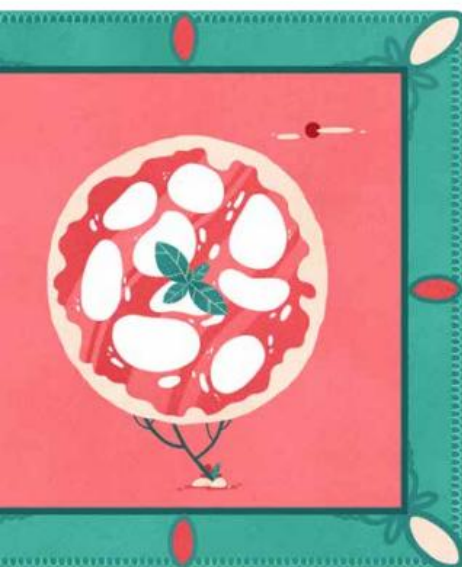


www.tanagrina.com

Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.
Via della Sorgente 84030
San Pietro Al Tanagro, SA - Italy
+39 0975398100 / +39 0975 398201
commerciale@tanagrina.com

PIZZA E PASTA ITALIANA E SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI PER LA PRIMA VOLTA A FOOD HOTEL CHINA

Di David Mandolin



Dal 12 al 14 novembre Pizza e Pasta Italiana e Scuola Italiana Pizzaioli saranno presenti con un prestigioso sipario ad FHC Shanghai, una delle fiere più rilevanti del comparto food per l'intera Asia.

Si amplia quindi la presenza della nostra rivista nel mercato asiatico dopo la fiera Hotelex - alla quale partecipiamo da ormai 6 anni con spazi ed obiettivi sempre più ambiziosi -, fiera cui presenzieremo in compagnia di una nutritissima e altamente qualificata rappresentanza di food Made in Italy.

Quello di Pizza e Pasta Italiana organizzato in collaborazione con Scuola Italiana Pizzaioli sarà un evento inserito nel programma ufficiale della fiera denominato: "Pizza + Bread: italian art".

L'obiettivo è quello di promuovere la pizza ed il pane artigianale specifico per la ristorazione ma fatto dal pizzaiolo, ed utilizzando materie prime ed attrezzature made in Italy.

La nostra rivista al contempo proseguirà direttamente la diffusione del proprio numero speciale dedicato ai mercati esteri, confermando la propria vocazione di leader editoriale di settore sia nel mercato Italia che in quelli principali o più promettenti fuori dai confini nazionali.





*Ci troverete nella Hall E6 stand P01,
all'interno dell'enorme complesso
fieristico Sniec di Shanghai con
un nutrito programma di lezioni e
degustazioni a cura dei Docenti di
Scuola Italiana Pizzaioli.*

Vi aspettiamo a Shanghai!

CONFORME
M.C.C.P.

CONFORME
CARBON-TAX

ISTITUTO
GIORDANO
Qualità al Plurale.

FSC
CERTIFIED
WOOD
PRODUCT



CORE & PIZZA®

IL VERO TRONCHETTO DI FAGGIO

Super

un'ottima pizza
nasce dal fuoco

il nuovo tronchetto dalle alte prestazioni

Solo
per pizzerie



le nuove scanalature
fanno passare aria
facilitando accensione
e combustione



non rotola nel forno



alto rendimento
e lunga durata

il Classico



Core&Pizza
è un prodotto
brevettato

con il Foro



fAmilia

Ravenna - Italia
contattaci@familiasrl.com

Contattaci per ricevere
il nuovo Core&Pizza Super
direttamente al tuo locale

+39 335 53 44 124 | +39 (0)544 55 31 53

corepizza.it

Si riparte da Anuga 2019

A Colonia tutto il food mondiale in vetrina



Più di 160mila visitatori varcheranno i cancelli della fiera di Colonia il prossimo 5 ottobre per una delle più importanti vetrine mondiali dedicate all'alimentazione. Anuga si conferma tra gli appuntamenti fieristici da non perdere di quest'anno, soprattutto perchè il salone tedesco festeggia in questa edizione un importante compleanno.



100 anni di Anuga

Nel 2019 Anuga festeggia il suo 100° anniversario. La prima edizione infatti si tenne nel 1919 a Stoccarda con circa 200 aziende tedesche. Sulla base del concetto di una mostra itinerante annuale, seguirono altri eventi della "Allgemeine Nahrungs- und Genussmittel-Ausstellung", Mostra dell'alimentazione generale e dei beni voluttuari, tra cui quella del 1920 a Monaco di Baviera, nel 1922 a Berlino e nel 1924 a Colonia. I numerosi espositori e visitatori che quell'anno si riversarono nella città di Colonia a visitare Anuga, spinsero gli organizzatori a scegliere la città della Renania come location definitiva di tutte le successive edizioni della fiera. Con 360 espositori e 40mila visitatori, l'edizione di Colonia spinse gli organizzatori di Anuga a scegliere questa città come sede stabile della fiera. Nel 1951 hanno partecipato per la prima volta più di 1.200 espositori provenienti da 34 paesi, che hanno definitivamente fatto di Anuga la piattaforma internazionale centrale per l'industria alimentare. Nel corso degli anni la fiera, dalla quale sono scaturiti saloni leader specializzati come ISM e Anuga FoodTec, si è trasformata in una pura fiera specializzata di prodotti alimentari e bevande.



I temi e le novità di questa edizione

La più grande fiera mondiale di alimenti e bevande offre una panoramica internazionale delle tendenze nel settore. Oltre a varietà e internazionalità il format fieristico "10 saloni specializzati sotto lo stesso tetto" offre ai top buyer di tutto il mondo uno stretto intreccio con i rispettivi temi trend.

La categoria "free from" gode di consensi sempre maggiori. Nel 2018 il 23% di tutti I nuovi prodotti alimentari evidenziava un'indicazione "free from".

All'interno di questa categoria spiccano i prodotti senza glutine (circa il 58%) ma anche vegan, che risultano in costante ascesa.





Halal

Aumenta anche l'attrattiva degli alimenti certificati halal che osservano i precetti islamici. La crescente domanda di prodotti pronti halal in Medio Oriente, combinata all'aumento della domanda in Occidente, stimola una forte crescita nel segmento degli alimenti certificati halal. A livello mondiale l'introduzione di nuovi prodotti halal si stabilizza su una crescita media annua del 10,7%. In forte aumento anche la domanda di prodotti kosher. In base ai dati di Innova Market Insights sui lanci di nuovi prodotti cresce la diffusione di questi alimenti conformi ai dettami alimentari ebraici. Nel 2018 il 33% dei prodotti kosher era anche senza glutine, il 25% senza OGM, mentre il 22% esponeva la dicitura "non contiene additivi e conservanti". La maggior parte delle indicazioni kosher rientra nelle categorie prodotti da forno, salse, condimenti e snack. Nel 2018 oltre il 5% dei nuovi prodotti a livello mondiale evidenziava la dicitura "senza OGM", per una crescita annua media del 14% dal 2014.

Negli ultimi anni il Nord America ha dato il cambio all'Europa al primo posto fra i mercati per le indicazioni "senza OGM". Si registra una crescita anche in America Latina. La maggior parte dei nuovi prodotti che rinunciano all'ingegneria genetica rientra nelle categorie prodotti da forno, latticini e snack; tuttavia la massima penetrazione totale di queste indicazioni si registra nei segmenti cereali e alimentazione per la prima e seconda infanzia. La percentuale di nuovi prodotti catalogabili nel segmento bio è cresciuta dal 8,8% del 2014 al 10,5% del 2018. In Europa la crescita dei sigilli bio sui nuovi prodotti alimentari europei, attestatasi al 15,5% annuo medio, è risultata essere addirittura più evidente (crescita totale annua 2014-2018). L'interesse e la consapevolezza dimostrati nei confronti dell'origine dei prodotti alimentari si esprime anche nel desiderio dei consumatori di sapere come venga prodotto il loro cibo, da dove provenga e di conoscere la qualità degli ingredienti.

No OGM

Prodotti regionali

Gli alimenti a produzione locale e regionale appaiono più affidabili agli occhi del consumatore. Inoltre le certificazioni d'origine come DOP (denominazione d'origine protetta) o IGP (indicazione geografica protetta) rafforzano l'immagine dei prodotti tradizionali, evidenziandone origine e qualità. Il 10% dei consumatori desidera effettivamente che frutta, verdura, carne, pesce e uova provengano dal territorio. I pasti tradizionali e i relativi orari vanno scomparendo e i consumatori sono alla ricerca di soluzioni veloci, comode e comunque sane, che meglio si adattino al loro stile di vita attivo. I consumatori cercano sempre più spesso snack sani e gustosi in una confezione pratica da consumare al momento. Nel caso degli snack gusto e aromi autentici hanno la massima priorità e la domanda di aromi globali è in rapida ascesa. Nel 2018 un quarto dei piatti pronti e dei prodotti to go era senza glutine, per una crescita annua media del 37,2% (crescita totale annua 2014-2018).

I superfoods sono invece quegli alimenti che presentano un valore nutritivo particolarmente benefico. Si tratta di alimenti ricchi di nutrienti che comportano un particolare valore aggiunto per la salute e il benessere. Il numero di nuovi prodotti alimentari commercializzati come superfood vanta una crescita annua media del 12% (crescita totale annua 2014-2018). In questa categoria la penetrazione complessiva si registra nel segmento di cereali e cereali antichi, dove i superfood crescono a velocità maggiore: semi di zucca (+34%), semi di girasole (+21%), quinoa (+14%) e semi di lino (14%) (crescita totale annua 2014-2018). Il fairtrade è incentrato su sviluppo internazionale, giustizia sociale e rendita economica equa. Sebbene si tratti ancora di un mercato di nicchia, infatti meno dell'1% dei nuovi prodotti alimentari esponevano l'indicazione "fairtrade", esso fa registrare una crescita annua media stabile al 6% (crescita totale annua 2014-2018).

Superfood



OFFRIAMO
CONSULENZA
TECNICA



DEMO
E PROVE
GRATUITE



POSSIBILE
FINANZIARE
L'ACQUISTO

Il primo fritto non si scorda Mai

e noi lo friggiamo a 140° per farvi mangiare Sano e con Gusto!

Omega Distribuzione s.r.l.: Vicolo Bonisiolo, n. 13 - 31032 - Casale sul Sile (TV) Italia

Per informazioni: +39 **340.3914583**

www.omegadistribuzione.it





PIR 2019, Mosca chiama il Made in Italy

A cura della redazione

Dal 6 al 10 ottobre si terrà l'edizione 2019 di Pir, il salone russo dedicato all'accoglienza e alla ristorazione professionale. Pir ospiterà aziende che vedono nel mercato russo un interessante sbocco commerciale per il presente e per il prossimo futuro e tantissimi operatori del settore e visitatori, attirati dalle novità in fatto di tecnologie e servizi per l'accoglienza, oltre alle eccellenze del settore food che quest'anno non mancheranno al salone moscovita. La cornice di Pir è quella del Crocus, un'enorme area espositiva (1 milione di mq di superfici espositive, park e aree congressi) che calendarizza 330 eventi all'anno, registra circa 10 milioni di visitatori, connesso con i principali aeroporti nazionali ed internazionali della capitale e tutte le principali arterie di comunicazione, insomma un vero e proprio gigante tra tutte le location fieristiche.

Pir è suddiviso in tre grandi macro aree tematiche rispettivamente dedicate al caffè, all'hotellerie e alla ristorazione, quest'ultima ospiterà tra le altre attività un ciclo di incontri e seminari dedicati al piatto italiano più conosciuto e apprezzato nel mondo e l'evento clou sarà come da tradizione il Campionato russo di Pizza, inserito nel circuito delle selezioni mondiali del Campionato Mondiale della Pizza. Questa nuova edizione della competizione sarà l'occasione per capire e conoscere il lavoro dei pizzaioli russi e soprattutto un'utile momento di confronto per la crescita professionale di tutti i concorrenti in gara. Certamente il mercato della ristorazione veloce in Russia è in crescita, nel 2018 nella sola Mosca 100 ristoranti e 50 caffè hanno aperto i battenti e la domanda continua ad aumentare. I grandi marchi come Pizza Hut e Burger King sono già presenti in modo diffuso in tutta la Russia occidentale mentre nella grande parte orientale i principali brand internazionali del fast food e della pizza sono presenti a macchia di leopardo nelle città lungo le vie di comunicazione e nella costa pacifica.



PIR E LA PIZZA

Pizza Territory è la macro area di Pir dedicata al piatto italiano più apprezzato al mondo. Oltre al già citato Campionato russo della pizza, Pizza Territory ospiterà incontri e seminari con professionisti della ristorazione e manager, focus sugli impasti e sulle tendenze del settore food. Le masterclass con i professionisti della pizza spazieranno dalla pizza in pala alla teglia, dalla pizza napoletana alla pizza fritta nonché tante altre attività di formazione per migliorare e ottimizzare il lavoro del ristoratore (case studies, applicazioni di marketing digitale e molto altro ancora). La presenza di Pizza e Pasta Italiana a Pir è fondamentale perché il mercato russo, seppur con i recenti limiti dati dalla situazione politica internazionale, continua a chiedere prodotti italiani. Come sempre vanno molto bene il vino, l'olio e i derivati della trasformazione del pomodoro, ma crescono anche i panificati e le loro materie prime. I dati disponibili sul mercato di forni, impastatrici in Russia, non sono aggiornatissimi ma l'Italia nel 2018 si collocava tra i primi cinque fornitori mondiali di servizi, materie prime e attrezzature per la ristorazione professionale e l'hotellerie.

pizzAway®

IL MODO PIÙ
COMODO
DI **PORTARE**
LA PIZZA



FACILE DA USARE

1 APRI PIZZAWAY



2 POSIZIONA AL CENTRO
I CARTONI PIZZA

3 CHIUDI E PRENDI
IL PIZZAWAY PER I MANICI



Provala anche tu... telefona al **0832.931184**
oppure E mail: **info@newplast.eu**

È MODELLO E MARCHIO REGISTRATO DI



73043 Copertino (LE) Italy
Zona Industriale
tel. +39 0832 931184
fax +39 0832 935458
www.newplast.eu

***Gioielli
d'Italia:***

I funghi e i tartufi

*doni gratuiti
dell'autunno*



*non considerateli
semplicemente un
contorno, ren-
deteli prota-
gonisti*



Dal punto di vista gastronomico l'autunno è una stagione che regala grandi soddisfazioni. Superati gli eccessi cromatici e sensoriali dell'estate, in autunno i colori diventano meno chiassosi e si fanno più eleganti, indulgiando nelle sfumature aranciate, marroni e verdi. E così i sapori, che sembrano rilasciare lentamente il calore accumulato durante i mesi estivi.

L'autunno è poi un'occasione preziosa e deliziosa per scoprire uno degli ambienti naturali in cui forse più che in ogni altro la biodiversità si fa bellezza. Il bosco è uno dei più affascinanti inviti alla scoperta: la luce si fa largo tra i rami degli alberi e illumina tratti altrimenti nascosti alla vista. Partite dunque di buon mattino, con una giacca impermeabile, un paio di scarponi e un cestino di vimini, perché l'obiettivo sono i funghi, uno dei più gustosi doni che il bosco possa offrire. Il nome deriva dal latino fungus (in greco mykēs, che da origine a micete, sinonimo, e micologia, scienza che si occupa dello studio dei funghi). Organismi dotati di nucleo, privi di clorofilla, che si originano da spore e si riproducono generalmente sia in maniera sessuata che asessuata, sono costituiti da ife, strutture somatiche normalmente filamentose, e circondate da pareti cellulari contenenti cellulosa o chitina. In genere dal micelio si forma il corpo fruttifero (il fungo) dal quale verranno prodotte le spore.

La raccolta presuppone solida conoscenza, la cura del bosco (evitando di scavare crateri nel terreno e lasciando gli esemplari più piccoli) e una prima pulizia in loco per fare in modo che le spore ricadano nel terreno, alimentandolo.

Prataioli, spugnole, finferli, tartufi, trombette, pioppini, ovoli, chiodini, morchelle ma soprattutto porcini, inconfondibili re dei boschi, trasformano la cucina autunnale in una combinazione infinita di ricette: non considerateli semplicemente un contorno, ma rendeteli protagonisti di primi piatti golosi (i compagni migliori sono riso e pasta all'uovo. Ma anche crespelle e lasagne, come ottimo ripieno) o antipasti. Se il porcino è imponente e fascinoso, sovrano incontrastato del mondo sotterraneo è il tartufo. Ipogeo (che vive sotto terra) ha forma di tubero e vive in simbiosi con le radici di alcune piante (quercia, tiglio, nocciolo). Ha una massa carnosa (gleba), rivestita dal peridio: la forma dipende dalle caratteristiche del terreno. Morbido, favorirà la crescita di un tartufo a forma sferica, duro e con molte radici, genererà una forma bitorzoluta. Sono sostanzialmente 6 le tipologie di tartufo più commercializzate: il Bianco Pregiato (*Tuber magnatum*, Pico), il Nero Pregiato (*Tuber melanosporum* Vitt.) e il Nero d'estate (*Tuber aestivum* Vitt. - Scorzone), che sono certamente le tre più pregiate e poi il Bianchetto (*Tuber albidum* Pico), il Nero invernale (*Tuber brumale* Vitt.) ed il Nero liscio (*Tuber macrosporum* Vitt.).



è certamente il primo nome a cui si pensa (oltre alla provincia di Cuneo, anche Asti e parte della provincia di Torino sono riferimenti importanti), il Piemonte non è l'unica regione produttrice: Lombardia, Emilia Romagna, Veneto, Toscana, Umbria, Marche, Abruzzo e Molise vantano tartufi di ottima qualità.

Nel centro Italia, riferimento di eccellenza è San Pietro a Pettine, azienda situata sulle pendici dei colli umbri accanto al borgo di Trevi provincia di Perugia. Carlo Caporicci, il titolare, l'ha ereditata dai nonni ed è oggi a capo di 500 ettari di terreni dai quali vengono raccolti tartufi tra querce secolari poi venduti ai migliori chef del mondo. Si raccolgono i pregiati bianchi (in particolare lungo l'argine del torrente Marroggia) e i neri delle zone alte di Ponze e Pigge, destinati appunto a cucine stellate.

L'azienda si occupa anche di trasformare il prezioso tubero, che diventa condimento, salsa, crema. La volontà di rendere accessibile un prodotto altrimenti esclusivo ha spinto Caporicci a dare vita a un "ristorante" specializzato, in cui il menù è interamente dedicato al tartufo e alle sue declinazioni. Se, infine, all'assaggio volete accostare anche un'autentica immersione nella tenuta, sappiate che c'è la possibilità di affiancare i tartufari (e i loro fedeli cani) nelle battute di caccia al tartufo: vi sveleranno tutti - o quasi - i segreti della raccolta e di un prodotto di eccellenza.



Forno E100 E TUTTO È PIÙ SEMPLICE.

- * ZERO EMISSIONI CO₂
- * PLATEA ECOLOGICA ROTANTE
- * ZERO EMISSIONI PARTICOLATO
- * ALTA EFFICIENZA ENERGETICA
- * RIDOTTO COSTO ESERCIZIO



Pastaline è un brand di VELMA srl
Via Triestina 80 - 30173 FAVARO VENETO - VE - ITALIA
Tel. +39.041.630450 +39.041.630424 Fax +39.041.5019434
info@pastaline.eu - www.pastaline.eu

AD OGNI
REGIONE
LA SUA PIZZA

DOP,
IGP,
STG
D'ITALIA

Tra le regioni più apprezzate dai turisti stranieri, in particolar modo anglosassoni, la Toscana è un territorio che offre bellezze naturali, città d'arte uniche e eccellenze agroalimentari di altissimo valore, dai vini fino ai formaggi, ai dolci, alle carni.

-Toscana-



La Cinta Senese, l'olio extravergine di oliva, il pane toscano, il Pecorino, la farina di castagne e i vini delle colline del Chianti sono certamente tra i prodotti più apprezzati e conosciuti di questa regione, ma vale la pena di ricordare che ci sono tante altre eccellenze che sono ad indicazione geografica protetta, come i cantucci toscani, il panforte senese, la Finocchiona ma anche il lardo di Colonnata e tantissimi insaccati che per storia e tradizione del territorio toscano, meritano i riconoscimenti ottenuti. La Finocchiona in particolare è il salume che nella gastronomia toscana spicca di più per sapore, profumi e unicità, grazie all'aroma di finocchio, utilizzato in semi e/o fiori nell'impasto, e alla consistenza

di Caterina Orlandi

morbida. Dalla combinazione delle migliori selezioni di carni di genealogia italiana certificata e dalla ricetta artigianale delle aziende consorziate che combina spezie e aromi naturali nasce la sola e unica Finocchiona IGP. La preparazione della Finocchiona risale al Medioevo quando i maestri norcini toscani per sopperire all'uso del più raro e costoso pepe pensarono di aggiungere un ingrediente che era ampiamente disponibile nelle colline toscane, i semi di finocchio. Da qui il nome che caratterizza questo salume che da allora non mancherà mai di presenziare nelle tavole imbandite nobiliari e nelle osterie più popolari della regione.

Il disciplinare di produzione è la chiave di volta della produzione della Finocchiona IGP. Nel rispettarlo si dà vita a un prodotto di qualità eccellente, tutelando e garantendo il consumatore grazie all'uso di carni esclusivamente fresche, certificate e controllate e all'impiego di precisi ingredienti: semi e/o fiori di finocchio, aglio, sale, pepe. La ricetta tradizionale può prevedere nell'impasto anche il vino rosso. Le quantità di ciascun ingrediente possono variare all'interno di un intervallo ben definito, consentendo ai produttori un tocco di artigianalità e di fantasia nel personalizzare la propria ricetta ed il risultato finale secondo la loro tradizione che, nella maggior parte dei casi, risale a quella tramandata dai loro antenati, produttori di Finocchiona. Tutelata da un preciso disciplinare che ne regola la preparazione e gli ingredienti, la Finocchiona toscana si fregia del marchio di indicazione geografica protetta, che la rende a tutti gli effetti tra le più importanti eccellenze toscane e italiane.





Pizza

La Finocchiona

REGIONE TOSCANA

-La ricetta-

INGREDIENTI PER

L'IMPASTO

- 50% di farina integrale
- 50% di farina 00' con un W 330, idratazione 85%

PROCEDIMENTO

fare l'impasto, lasciare riposare in massa per mezz'ora, formare palline da 31 cm di diametro, il peso della pallina è di 310 gr, cotta in un forno elettrico a 280°, con una prima fase di precottura di 6 minuti, farcitura e poi termine cottura di 4 minuti.

PER LA FARCITURA

- pizza con base bianca con mozzarella fiordilatte
- 2 tipologie di funghi freschi: finferli e chiodini
- Noci
- Pomodorini gialli precotti
- Sedano a rondelle sottili
- Prezzemolo in chiusura come spolvero
- Insaccato fuori cottura (Finocchiona di F.lli Beretta)



AD OGNI
REGIONE
LA SUA PIZZA
- dop, igp, stg d'Italia -



Salame Finocchiona IGP

Il salume tipico toscano caratterizzato dai semi di finocchio selvatico che gli danno un sapore fresco con note di finocchio.

Casa Toscana propone 100g già affettati come artigianali con la classica macinatura grossa che crea un perfetto equilibrio tra la parte grassa e magra.

*"100g già
affettati"*



Via Fratelli Bandiera 12 - 20056 Trezzo sull'Adda (Mi)



Tel 02909851



info@fratelliberetta.it



www.fratelliberetta.it





La pizza è un'arte che nasce dal cuore.



Alta Cucina

LA TUA PIZZA DAL CUORE ITALIANO

La pizza è un'eccellenza che non accetta compromessi.

Per questo, la gamma **Cirio Alta Cucina** mette a tua disposizione il gusto verace del **pomodoro 100% italiano**, dall'elevata qualità, praticità e resa. Scegli tra il sapore intenso di **Cuor di Pomodoro**, la cremosa dolcezza di **Cuor di Pelato** e la fresca corposità di **Polpadoro**, per offrire ai tuoi ospiti una **pizza a regola d'arte**.



cirioaltacucina.it

A PROPOSTO DI FARINE

di Giampiero Rorato

C'È UN GRAN PARLARE DI
FRUMENTO CHE ARRIVA
DA LONTANO; CERCHIAMO
ALLORA DI CONOSCERLE,
SENZA CADERE NEL GOSSIP

Da un po' di tempo c'è un assordante vociare non sempre corretto sul frumento estero che arriva in Italia, per nave come per treno e sulle farine prodotte dai mulini italiani e impiegate nei pastifici, nelle industrie dolciarie, nei grissinifici, nei forni per pane sia industriali che artigiani, nelle pasticcerie, nei laboratori di pasta fresca e nelle pizzerie.

Come è a tutti noto - e le colpe, se ci sono, appartengono alla nostra organizzazione produttiva - **la produzione di frumento italiano**, sia Khorasan italiano (prodotto da oltre due millenni tra Puglia e Basilicata), che grano duro e grano tenero, ottenuti da varietà antichi, da incroci di Nazareno Strampelli e da incroci succes-

sivi, anche recenti, ottenuti sia in campo che in laboratorio, **non è assolutamente sufficiente al fabbisogno italiano**, per cui, se vogliamo trovare ogni giorno il nostro pane quotidiano e la buona pasta che portiamo in tavola, dobbiamo acquistare grano da altri Paesi produttori.

E, come se ciò non bastasse, come ricorda l'Associazione Industriali Mugnai d'Italia, succede che il frumento prodotto in Italia non presenta sempre, anche per questioni climatiche, le caratteristiche necessarie per la produzione di farine e semole rispondenti ai parametri qualitativi previsti dalle leggi in vigore. Quindi l'importazione di frumento dall'estero è necessaria anche per motivi qualitativi.

UN TIPO DAVVERO FORTE.

Un altro grande passo avanti nel campo del bio:
la farina macinata a pietra tipo 1 "Forte".



Nata dalla ricerca Molino Grassi, la "Forte" è ricca di parti cruscali, con vitamine, minerali e fibre ideali per la produzione di alimenti a ridotto indice glicemico. La sua ottima stabilità permette lavorazioni anche con alte idratazioni, con lievitazioni e maturazioni degli impasti da 24 a 72 ore. È ideale per la preparazione di pizze al piatto, pala romana, focacce e pane.



BIO, LOGICO.

www.molinograssi.it

A PROPOSITO
DI FARINE


Afferma l'Associazione delle industrie molitorie che, a parità di qualità, il grano duro acquistato all'estero costa un 20-30% in più rispetto al grano duro italiano, e l'acquisto, anche se più costoso, è però necessario perché la produzione di grano duro italiano è, come confermano i dati ufficiali, di gran lunga insufficiente per soddisfare le richieste. A tal proposito merita ricordare come, fra gli altri prodotti, **la pasta italiana sia molto richiesta all'estero**, per il meritato prestigio che tutto il **made in Italy alimentare** ha saputo conquistarsi nel corso del tempo, ragion per cui se l'industria molitoria italiana non comperasse frumento da altri Paesi l'esportazione della nostra pasta e di altri prodotti a base di farina cesserebbe del tutto, con grave danno per la nostra economia e per la stessa occupazione.

I CONTROLLI



Chi conosce come funziona il settore dell'importazione di cereali, sa bene che il grano importato dall'estero è soggetto, come arriva **nei porti italiani o alle dogane frontaliere**, a un **controllo di legge** da parte delle Autorità pubbliche di vigilanza e controllo e, successivamente, come arriva nelle aziende molitorie utilizzatrici, **altro controllo da parte delle stesse aziende**, nell'ambito dei rispettivi piani di autocontrollo, secondo i principi dell'HACCP.

Non è infatti pensabile che una grande azienda molitoria italiana si rischi ad acquistare e portare a casa del frumento non perfettamente controllato, quindi non sano e non igienicamente perfetto, anche perché, in caso di un qualche inconveniente, quell'azienda correrebbe il rischio del fallimento. E quale azienda molitoria è così mal organizzata e pressapochista da rischiare tranquillamente il fallimento?

SuperTop

forno pizza elettrico
modulare



TOP of the Pizza POP!



Oem Ali Group S.r.l.

Viale Lombardia, 33 - Bozzolo (MN) - T +39 0376 910511 - F +39 0376 920754
info@oemali.com - www.oemali.com

A PROPOSITO
DI FARINEIL GRANO
ITALIANO

Fatta doverosa chiarezza su questo importante e delicato aspetto, e cioè che il grano importato dall'estero subisce tutti i controlli di legge all'ingresso in Italia e, successivamente, altri severi controlli in azienda, resta da vedere un altro aspetto e cioè quale grano abbia titolo per essere correttamente definito italiano.

L'argomento è molto complesso e sarà cura di questa rivista affrontarlo con serietà nei prossimi mesi, ripetendo comunque, assieme all'**Associazione Industriali Mugnai d'Italia (Italmopa)**, che il grano estero che arriva nei porti italiani o arriva dall'Europa con appositi treni merci è controllato e garantito, come controllate e garantite sono le farine che escono dai mulini italiani dirette a pastifici, industrie dolciarie, grissinifici, panettieri artigiani, pasticcerie, laboratori di pasta fresca e, naturalmente, alle migliaia di pizzerie presenti capillarmente in tutta Italia.



"IL MIO SAN MARZANO"

SEI UNO CHEF O UN PIZZAIOLO?

Ti aspettiamo lunedì 14 ottobre alle ore 18.30 presso lo stabilimento Solania di Fosso Imperatore a Nocera Inferiore (SA)



Al via la terza edizione dell'evento "Il Mio San Marzano", organizzato da Renato Rocco, direttore de LaBuonaTavola Magazine e promosso dall'azienda Solania srl, leader nel settore della trasformazione del pomodoro San Marzano in collaborazione con Perrella, distributore esclusivo di Solania in Campania e Molise.

Dopo la visita allo stabilimento ci sarà la grande festa con ospiti d'eccezione: Gianfranco Vissani, noto volto televisivo in programmi di cucina, nonché chef pluristellato dell'omonimo ristorante di Terni e Luciano Pignataro, giornalista enogastronomico de Il Mattino e del LucianoPignataroWineBlog. La serata sarà presentata dalla dirompente Francesca Faratro, giornalista enogastronomica del LucianoPignataroWineBlog e da Renato Rocco e prenderanno parte all'evento chef, pizzaioli e maitre patissier che presenteranno in esclusiva le loro ricette con il pomodoro San Marzano.



Grande novità di questa terza edizione, la presentazione di un museo dedicato interamente alle etichette del pomodoro San Marzano di cui si potrà seguire l'evoluzione grafica nel corso dei secoli.



IL PROGETTO "IL MIO SAN MARZANO"

Grazie al progetto "Il Mio San Marzano" pizzaioli, ristoratori e chef potranno scegliere la particella di terreno per poter controllare tutte le fasi di crescita del proprio pomodoro e personalizzare l'etichetta della confezione con il logo del locale, la loro immagine o altro segno identificativo. L'etichetta conterrà altresì il QR code con i dati di produzione.



Per accreditarti invia un'email ad: eventi@labuonatavola.org

LA BIRRA



Illustrazioni di
Antonella Manenti

La Birra Artigianale *nella ristorazione*

Oggi la birra artigianale è identificata come prodotto di qualità e, in quanto tale, comincia a trovare spazio nella ristorazione italiana. Molto spesso, però, non è utilizzata in maniera consapevole, con tutti i limiti che si possono avere verso un prodotto di cui si conosce davvero poco. Questo è il grande gap che oggi affronta la birra di qualità quando fa il suo ingresso nei ristoranti, dove da sempre è stato di casa il vino. Il nostro paese, culturalmente legato al consumo della bevanda di bacco nell'abbinamento col cibo, ha visto sempre in maniera scettica la presenza della birra a tavola, relegandola a ruolo di comprimaria nelle pizzerie e nei pub. Ora che la tendenza sta cambiando, intorno alla birra c'è un'atmosfera di forte interesse, che però contrasta con una preparazione approssimata da parte degli operatori del settore, la cui formazione, quando c'è, è legata soprattutto al vino.

Questo è ancora più evidente quando ci confrontiamo con un servizio nelle sale affidato alla presenza di sommelier, che nel loro percorso di formazione hanno affrontato l'argomento birra in una sola lezione. Vista la complessità della birra artigianale, uno studio vero di questa bevanda può essere fatto solo attraverso le organizzazioni che focalizzano la loro didattica esclusivamente sulla birra, come avviene in Unionbirrai, associazione di categoria dei piccoli birrifici indipendenti.

Ecco quindi la necessità di formare il personale di sala per offrire ai clienti un servizio che permetta loro di poter bere tranquillamente la birra giusta abbinata al piatto scelto.

Quest'aspetto è fondamentale anche per quanto emerso nella ricerca di mercato effettuata da Unionbirrai con l'Università di Firenze: il passaparola o la conoscenza del produttore è il motivo principale di scelta di una birra, accompagnati dal consiglio dei gestori dei locali, soprattutto nel caso della birra artigianale, dove ci si affida alla bravura e conoscenza del gestore, elemento fondamentale nel caso di vendita assistita. Quindi, la formazione gioca un ruolo fondamentale nella crescita della presenza della birra artigianale nella ristorazione, ma non solo. Sarebbe molto interessante una maggiore interazione tra ristoratori e birrifici, con scambi di visite che possano permettere a tutti di essere a conoscenza del tipo di lavoro dell'altro, cosa che consoliderebbe ulteriormente il rapporto professionale e umano tra chef e birrai. Cheers!



food insud

Il salone mediterraneo
della ristorazione & dell'accoglienza

26-28 GENNAIO 2020
MARSEILLE CHANOT
FRANCIA

NUOVO !

**Campionato Mondiale della
Pizza 2020: la selezione fa
tappa a Marsiglia!**



SELECTIONS
MARSEILLE

**La tua tessera d'ingresso gratuita
sul www.foodinsud.com
con il codice **FVIP20****



foodinsud.com
#FoodinSud

TUTTE LE GRANDI RICETTE HANNO UN SEGRETO.

QUELLO DELLA PIZZA NAPOLETANA SI CHIAMA **SCIÓRE**,
LA FARINA SEMINTEGRALE DI GRANO TENERO TIPO 2.

- RICCA DI **FIBRE E GERME DI GRANO** AD ALTO CONTENUTO DI OMEGA 3 E OMEGA 6
 - IDEALE PER LE **LUNGHE LIEVITAZIONI** E PER GLI **IMPASTI CON LIEVITO MADRE**
- CON SCIÓRE LA PIZZA RISULTERÀ **RUSTICA E FRAGRANTE**

SCIÓRE MOLINO NALDONI. VERA PIZZA NAPOLETANA.



Consigliata da
Vincenzo Cimino
Maestro Pizzaiolo Napoletano



A Cairo Montenotte

la 1^a Festa delle De. Co. liguri

di Virgilio Pronzati

Era nell'anno 1999 quando Luigi Veronelli ideò le De.Co., ossia le Denominazioni Comunali. Tutti o quasi conoscevano le DOC e DOCG del vino. Meno le DOP, IGP e STG dei prodotti agroalimentari. Nessuno o pochissimi sapevano delle De. Co. La loro attuazione è stata difficoltosa perché non capita dalle istituzioni e quindi osteggiata. Nel 2002 Riccardo Lagorio ne redisse la prima delibera. Nel 2005 c'è anche il consenso dell'allora ministro delle Politiche Agricole Giovanni Alemanno.

In seguito, con non pochi ostacoli di forma e burocratici da parte del Ministero, ne prese in mano le sorti il giornalista Paolo Massobrio, seguace e amico dell'indimenticato Gino (per gli amici) Veronelli. Le De. Co. sono lo strumento perfetto per valorizzare al meglio un territorio. Un vero e proprio marketing territoriale.

Attualmente poco più degli 8 mila comuni italiani, circa il dieci per cento hanno ognuno una o diverse De. Co. Uno strumento di valorizzazione del territorio, importante anche e soprattutto per quelli più piccoli. Infatti, molti di questi piccoli comuni hanno ottenuto visibilità e notorietà per prodotti agroalimentari e del terziario.



Un esempio concreto viene dalla Liguria. Dei duecentotrentaquattro comuni che compongono la regione, ben oltre 50 hanno realizzato ben 117 De. Co. Motivo di soddisfazione e successo, per promuovere recentemente la prima festa delle Denominazioni Comunali (De.Co.) della Liguria svoltasi a Cairo Montenotte.

Paolo Lambertini sindaco di Cairo Montenotte che ha organizzato l'evento merita un encomio. Ma ancor di più l'Assessore Regionale all'Agricoltura Stefano Mai per l'attuazione di un progetto che raggruppa tutti i comuni della Liguria valorizzandone il territorio, istituendo in ognuno le Denominazioni Comunali (De.Co.), strumenti indispensabili (e a costo zero per le stesse amministrazioni) per valorizzare al meglio i prodotti agroalimentari, utensili e prodotti dell'artigianato, sagre e fiere ecc.

Ad ospitare il convegno sulle De.Co., tanti stands dei prodotti De. Co, laboratori del gusto e didattici per adulti e per bambini, musica e spettacolo con i pirati dei caruggi, la grande e bella piazza del comune dove nella parte centrale, numerosi buongustai locali e di molti comuni vicini. hanno assaporato ghiottonerie a pranzo e a cena realizzate con i prodotti DeCo.

+QUALITA'

-SPRECO



**ACQUISTA
SEMPRE CON
SCONTI DA
-15% A -25%
SU WWW.SPRAYLEGGERO.IT**



Che il convegno sulle De.Co. abbia ottenuto un sicuro interesse da parte degli addetti ai lavori e non, lo conferma il numero dei partecipanti di cui molti in piedi, per esaurimento delle sedie. Significativa la presenza di sindaci di vari comuni. Ad aprire la tavola rotonda l'Assessore Regionale Stefano Mai, che ha illustrato compiutamente il percorso per l'ottenimento delle Denominazioni Comunali e i successivi e concreti vantaggi che valorizzano al meglio il territorio di ogni comune.

Di seguito, l'intervento del sindaco Paolo Lambertini: "Ospitare a Cairo Montenotte la prima festa regionale dei prodotti De.Co. oltre a essere un onore, è il segnale di quanto questo progetto sia importante per tutta la nostra Val Bormida.

Lo sviluppo turistico dell'entroterra ligure passa anche attraverso le eccellenze enogastronomiche, uniche e fortemente legate alle tradizioni locali. Grazie a chi ha pensato e voluto questo evento e ai Comuni che partecipano a questa due giorni ligure".

Il presidente della Giunta Regionale Alessandro Piana, da cui è partito l'iter sulle De-Co. con la collaborazione del consigliere Regionale Alessandro Puggioni, ha ribadito l'importanza turistica ed economica derivata dalle

Denominazioni Comunali, ossia favorire un incremento del turismo enogastronomico nella nostra regione. Dello stesso parere il consigliere Regionale Alessandro Puggioni.

Pier Luigi Vinai presidente dell'ANCI Liguria, oltre a ricordare le innumerevoli difficoltà create nel passato dagli organi ministeriali per l'adozione delle De.Co., oggi finalmente riconosciute, sono una concreta risorsa per i comuni d'Italia, in particolare per i più piccoli. Chi ha scritto, oltre ad elogiare l'opera fattiva delle istituzioni preposte (Regioni e Comuni), sottolinea l'importanza di attuare un controllo o meglio una verifica del disciplinare che regola ogni De. Co. Se ogni comune ne avesse almeno una, sarebbero 234.

Terminata la tavola rotonda, sono seguiti diversi interventi dei sindaci della Val Bormida, tutti con riscontri positivi sull'applicazione delle De.Co. Ben 22 i comuni presenti a Cairo Montenotte: Alassio, Altare, Borghetto Santo Spirito, Borgio Verezzi, Bormida, Cairo Montenotte, Cengio, Cervo, Diano Arentino, Diano Castello, Diano Marina, Diano San Pietro, Montegrosso Pian Latte, Pontinvrea, Quiliano, Rialto, Roccavignale, San Bartolomeo al Mare, Varazze, Vendone, Villa Faraldi e Zuccarello.



GENIUS

LA TUA ESPERIENZA DEFINITIVA DI COTTURA AL FORNO

Genius è una linea di forni professionali dal design minimale e ricercato.

Facili da pulire, sono adatti a diverse esigenze di cottura: dal pane alla pasticceria, dalla pizza alle preparazioni gastronomiche.

Grazie ad un innovativo sistema di controllo, Genius permette di raggiungere la temperatura desiderata in tempi ridotti con un significativo risparmio energetico.

La camera ventilata garantisce una cottura uniforme dei cibi.



MACCHINE PER PIZZERIE
100% MADE IN ITALY



prismafood
solutions

PRISMAFOOD Srl
Via Tabina, 18
33098 Valvasone PN
Tel. 0434 85081

**SAREMO
PRESENTI**
18-22 October
2019

host Milano
Equipment, Coffee and Food
41st International
Hospitality Exhibition

**SCOPRI
DI PIÙ SU**
prismafood.com



“Ad oggi - afferma l'Assessore Mai - abbiamo già raggiunto 117 De.Co. di 49 Comuni segnalate alla Regione. Invito tutti i Comuni che non lo abbiano ancora fatto, a inviarci la loro comunicazione”. “Le De.Co. - continua Stefano Mai - sono strumenti di promozione del territorio e a breve avranno un registro regionale. Deve essere chiaro che la De.Co. si configura come uno strumento di promozione del territorio attraverso i suoi prodotti di eccellenza, e non del prodotto in sé. Come Regione Liguria abbiamo scelto di raccogliercle tutte in un registro regionale. A breve pubblicheremo il regolamento e creeremo il registro”.

Significativa la presenza di Sonia Viale, Vicepresidente della Regione Liguria, Assessore alla Sanità, Politiche sociali e Sicurezza.

Motivo di soddisfazione, tutti affollati gli stands dei prodotti De.Co. Non solo. Nei locali cittadini i piatti serviti sono stati realizzati rigorosamente con prodotti a Denominazione Comunale. Ecco le De. Co. presenti.

Ventimiglia: Castagnola, Tutta de Lurè, U Benardu e Pisciadela, Roccavignale: Cipolla ripiena e Miele d'acacia, Alassio: Bagnetto verde, l'Acciugotto e Galletta di Santa Caterina, Boggio Verezzi: Lumache alla Verezina, Vendone: Zafferano, Olio Extra Vergine di Oliva, Lazarene, Tuccu russo ae nisseue, Tuccu ae nisseue, Cachi essiccati, Farina di grano, Pesto di Maggiorana, Formaggi di capra e mucca, Sbruffi de neve, Bormida: Fazzino, Pontinvrea: Le Galettine, Salsiccia e la Formaggetta di Maria, Rialto: La Cipolla, Zuccarello: Le Rocche e la Torta di Zuccarello, Montegrossi Pian Latte: Ravoria, Varazze; Mandilli de Vaze, Altare: Riso in cagnone, Cairo Montenotte: Tira, Diano Marina: Dian e Pestun du servu, Cengio: Zucca di Rocchetta, Frittella dolce e Moco delle valli del Bormida, Quiliano: Buzzetto, Granaccia, Zuncò, Toma di capra, Toma alla diavola, Crosta nera al ginepro, Crema di Gorgonzola, Delizia della nonna alle erbe aromatiche, Granaccino, Caciotta di pecora, Pecorino tenero, Formaggette e tomini, San Rocco di Pecora, Yogurt di albicocca du Valleggia, Zola di capra.



FARINE PIANTONI:
TUTTO IL BUONO DEL GRANO



ANISRA
di GRANO

Farina TIPO 0 con germe vitale di grano tenero.

Ideale per ottenere prodotti perfettamente alveolati
con aroma e fragranza inimitabili.



#ILMIOMOLINOÈPIANTONI

Via Cologne, 19 - 25032 Chiari (BS) - Tel. +39 030 711001
commerciale@molinopiantoni.it - www.molinopiantoni.it





MERANO

Wine festival



Si terrà nel prossimo mese nella città dell'Alto Adige la 28^a edizione di una delle più elitarie manifestazioni internazionali dedicate al vino.

Fra i tanti eventi che l'Europa dedica al vino c'è il Festival del Vino di Merano che quest'anno celebra la 28^a edizione e si terrà dall'8 al 12 novembre nella bella cittadina altoatesina, importante luogo di villeggiatura, di grandi eventi e importanti congressi internazionali. Merano è una cittadina situata nel cuore dell'Alto Adige, ha 40.000 abitanti di madrelingua tedesca e italiana, e questa pacifica convivenza garantisce un mix unico di cucina, cultura, lingue e costumi. Il centro storico medievale e le zone d'attorno sono circondati da alte montagne e valli caratteristiche. Qui il turismo è iniziato in pieno Ottocento e la città è conosciuta anche per il suo bel tempo (300 giorni di sole all'anno!), la sua cucina e le tante diverse possibilità di attività sportive e culturali e le sue Spa. L'antico centro storico è il luogo degli incontri, delle manifestazioni folcloristiche, delle riposanti passeggiate.

Da 700 anni la vita urbana si svolge intorno ai portici e al quartiere Steinach. Queste aree si trovano dietro le antiche mura della città, di cui oggi sono rimaste pochissime tracce, fra cui tre delle antiche porte cittadine: Porta Bolzano, Porta Passirio e Porta Val Venosta che sono ancora oggi gli ingressi principali per raggiungere il centro della città.

Intorno al centro si trovano diversi quartieri, e meritano un'attenta visita il quartiere Maia Alta così come le pendici di Labers. Il modo migliore per raggiungere la zona residenziale verde di Maia Alta è a piedi attraverso le passeggiate sul Passirio e il sentiero Sissi, che conduce a Castel Trauttmansdorff, passando per vecchie case padronali, imponenti castelli e ville moderne, tutte con parchi in parte grandi, fino a Castel Trauttmansdorff. Subito sopra inizia il quartiere di Labers, caratterizzato da dolci vigneti, che dalla chiesa di San Valentino, vicino al giardino botanico, conduce fino alla cascata di Verrucca.



Il celebre Festival

Ci sarebbero molte cose da raccontare ma torniamo all'atteso Festival del vino, uno degli eventi più importanti non solo di Merano ma dell'intero Alto Adige e non solo.

Intanto ricordiamo che il patron del **Merano Wine Festival** è **Helmuth Kocher**, un personaggio molto esigente che a Merano porta ogni anno il meglio del meglio, vale a dire prodotti capaci di affascinare anche il consumatore più esigente. E sono prodotti che devono essere capaci di parlare al consumatore; promotori dell'identità di un territorio, riunendo in sé valori culturali, tradizioni

e tecniche produttive impiegate.

L'edizione 2019 prevede la novità della pubblicazione dell'elenco dei migliori 100 vini italiani, suddivisi nelle categorie dei bianchi, rossi, rosati, dolci e bollicine. Verranno, inoltre, premiati i migliori 5 vini di ogni singola regione, occasione in cui troveranno sicuramente ampio spazio i vitigni autoctoni quale espressione identitaria regionale. Infine, verrà premiata anche la costanza delle aziende nella partecipazione al Merano Wine Festival, quale testimonianza dell'elevato livello qualitativo dei vini prodotti, confermato anno dopo anno.

Durante i cinque giorni del Festival si alterneranno tavole rotonde, master class, convegni alla presenza delle voci più autorevoli del mondo del vino e dell'enologia. Il Merano Wine Festival si conferma quale salotto di incontro delle eccellenze e imperdibile occasione di confronto, approfondimento e business. Non serve aggiungere altro, prepariamoci allora a raggiungere Merano e visitare la città, viverla per qualche giorno, degustare i grandi vini presenti in mostra, che si terrà, come ricordato, dall'8 al 12 novembre prossimi presso l'elegante **Kurhaus**, uno dei luoghi simboli dell'affascinante città altoatesina. E chi andrà al Festival trovi il tempo per visitare la città, sedersi a tavola nei suoi ristoranti e godere gli stupendi panorami alpini incorniciano Merano.



DIAMOND, UN DESIGN CHE SA ADATTARSI AD OGNI AMBIENTE

Design: Matteo Beraldi



AD: Matteo Beraldi - Graphic E-LEVA



TOUCH SCREEN 65K
Semplicità e bellezza
in un touch.



HYPER STONE
Cottura perfetta ed
esaltazione dei sapori.



MULTIFUNCTION
3 forni in 1. Pizzeria,
Pasticceria, Panetteria.



FAST QUALITY PRODUCTION
Produzione fino a 9 pizze
per camera di cottura.

Diamond è il primo forno elettrico centro stanza (**panoramic 360°**) nato dall'esigenza di avere un **prodotto estetico e iperfunzionale**, in grado di soddisfare la crescente richiesta di coinvolgere i clienti attraverso preparazione e cottura del cibo a vista in tempo reale (**showcooking**). Il suo **cuore tecnologico** lo rende un prodotto estremamente intelligente e funzionale, grazie anche ad un **risparmio energetico "superior"**. Cuoce fino a **9 pizze** Ø 35 cm per singola camera.



ITALFORNI
pesaro

Alluminio



Piombo



Ottone



WWW.ITALFORNI.IT

ITALFORNI Pesaro
Via dell'Industria, 130 Località Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro - Italia T. 0721/481515 F. 0721/482453
info@italforni.it



Cheese

2019

I FORMAGGI
E I LATTICINI
IN MOSTRA
A BRA

A cura della redazione

Si è svolta dal 20 al 23 settembre "Cheese" la manifestazione internazionale dedicata ai formaggi a latte crudo e ai latticini organizzata da città di Bra e Slow Food, con il sostegno della regione Piemonte. La manifestazione è da più di 20 anni un punto fermo per casari e appassionati di formaggi che ogni due anni si incontrano nella cittadina piemontese per una tre giorni all'insegna di conferenze, incontri, workshop

e ovviamente degustazioni dedicati ad uno degli alimenti più apprezzati e diffusi nel mondo. Migliaia di visitatori (trecentomila passaggi stimati nell'edizione 2017) provenienti da tutto il mondo, che quest'anno hanno potuto apprezzare oltre che ai formaggi, anche le produzioni eccellenti di salumi senza nitriti e nitrati e di pani a lievitazione naturale. Quest'anno Cheese ha fatto un ulteriore passo avanti, puntando sul tema **Naturale è possibile** e accendendo i

ventidue

comfortable disposable



La preziosa stampa
ad effetto oro brillante
illumina la tavola
di stelle



I nuovi segnaposto in Kurame®
dall'effetto brillante, estremamente
versatili e facilmente coordinabili
ad ogni tovagliolo Natalizio.

VENTIDUE S.r.l.

Via Mons. G. Babolin, 13 - 35024 Bovolenta (PD) Italy - Tel. +39 049 5855295 - info@ventiduegroup.com
ventiduegroup.com



riflettori su tutta quella biodiversità invisibile fatta di batteri, enzimi e lieviti, ecco quindi la nuova area dedicata ai **produttori fermier**, usando un concetto che non trova ancora un corrispettivo nella nostra lingua: piccole, a volte piccolissime aziende agricole che trasformano solo il latte dei propri animali, praticano prevalentemente il pascolo e producono formaggi senza fermenti selezionati o con fermenti autoprodotti. Grande successo anche per la “Fucina Pizza, Pane e Pasticceria”, uno spazio didattico sulle connessioni tra lievitazioni e latticini.



ARTE BIANCA... IN ROSA

Un'edizione in rosa della “Fucina Pizza, Pane, Pasticceria”, sotto il cielo di Bra infatti si sono date appuntamento le protagoniste nazionali del mondo della lievitazione. Nello spazio organizzato, come ormai consuetudine, da Slow Food con Agugiaro&Figna Molini, si sono tenuti nove appuntamenti dedicati alle signore della farina, dove protagonista per la pizza è stata Rosa Casulli, istruttrice della Scuola Italiana Pizzaioli con Percorso Formativo Certificato ad Alberobello (Bari). Originaria di una regione dove la panificazione e l'arte bianca hanno una lunga tradizione, Rosa Casulli è stata Campionessa Mondiale di Pizza Classica nel 2008 e gestisce la Pizzeria McRose di Putignano (Bari).



KUMA FORNI

La fabbrica dei forni rotanti per pizza

Cottura uniforme delle pizze **GARANTITA!**



Disponibili in diversi
colori e materiali



Venite a trovarci



18-22 OTTOBRE 2019

PADIGLIONE 3
STAND B63

Piano di cottura a temperatura costante grazie alla fonte supplementare di calore:
resistenza elettrica o bruciatore a gas.

Riduzione dei costi di gestione



www.kumaforni.com



+39 045 8753264



info@kumaforni.it



[facebook/kumaforni](https://facebook.com/kumaforni)



Rosa Casulli, Istruttrice della Scuola Italiana Pizzaioli, durante la "Fucina della Pizza" di Cheese 2019

Rosa Casulli ha proposto nell'ordine, una pizza in teglia tipica della Puglia realizzata con un impasto di patate lesse e condita con pomodoro; il cavallo di battaglia del suo locale, la pizza slow con straciatella profumata all'arancia, capocollo, bufala e noci, e la pizza che le ha fatto vincere il titolo mondiale, la Km. 0, con fior di latte, funghi cardoncelli, capocollo, carciofi, patate lesse, caciocavallo, pangrattato, rosmarino e salvia. A portare un tocco di dolcezza e soddisfare i languorini del pomeriggio di sabato, la regina della pasta frolla Chiara Zogno di Conselve (Pd). Sue due proposte molto particolari: un delizioso biscotto al Parmigiano Reggiano e un originalissimo tiramisù. Domenica Francesca Gerbasio, uno dei volti più interessanti della nuova generazione al femminile, ha portato a Cheese la pizza che le ha fatto vincere il titolo di Pizzaiola Emergente nel 2014, fatta con alici di menaica, fave, pepe, mozzarella di bufala e pecorino. E in chiusura una proposta con broccoli, peperoni cruschi di Senise e caciocotta del Cilento.

Attrezzature professionali per pizzeria

Professional equipment for pizzeria

Zio pepe[®]

italian equipment for pizzeria

www.ziopepe.com



Zio Pepe S.r.l. - Via del donatore 10/12
37014 CASTELNUOVO DEL GARDA - VR - Italia
tel. 0039 045 645 0844 - fax 0039 045 6450843
e-mail: ziopepe@ziopepe.com

host

Milano

41st International
Hospitality Exhibition
18 - 22 Ottobre 2019 fieramilano
Padiglione/Hall 01 - Stand U30

INFIBRA | *Crokkia*
pizza

Miscela di farina con Germe di Grano tostato e farina di riso, creata per ottenere una perfetta pizza croccante e gustosa.

Ideale per pizza alla pala e focaccia romana.

DENTI 
FARINE, NATURALMENTE.

www.molinodenti.it | shop.molinodenti.it

la TORRENTE

il buon pomodoro italiano

In Autunno cadono le foglie ma non il desiderio di un buon pomodoro italiano



i Pomodorini Datterini La Torrente sono il compromesso ideale tra piacere e benessere. Il loro sapore lascia stupiti al primo assaggio e conquistati al secondo. Raccolti a mano e lavorati in giornata, hanno una pelle sottilissima e un cuore povero di semi.



Servizio Clienti
800 944 149

www.latorrente.com - info@latorrente.it

SPITFIRE®

BORN TO BURN



CONTATTACI PER UNA
CONSULENZA GRATUITA

Lasciati conquistare dalla tecnologia innovativa di **SPITFIRE New Generation**, il bruciatore a gas perfetto per esaltare il sapore della tua pizza mantenendo inalterato il gusto, l'aspetto e la fragranza di sempre.

SPITFIRE New Generation è un prodotto **GREEN**, permette di ridurre del 70% le spese di gestione del tuo forno nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura.

L'INNOVAZIONE CHE RISPETTA LA TRADIZIONE

UNA LINEA COMPLETA PER SODDISFARE TUTTE LE VOSTRE ESIGENZE

SILVER
SPITFIRE
NEW GENERATION

GOLD
SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
next

I prodotti SPITFIRE sono adatti ad ogni tipo di forno a legna

SPITFIRE New Generation è approvato da:

- Aziende di Servizi HACCP
- AIC Campania (Associazione Italiana Celiachia)
- AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana)
- Prodotto certificato CE - DVGW - ETL - UL - CSA - AGA



SPITFIRE New Generation Silver & Gold
sono impianti certificati in tutto il mondo

MILLBERG

MILLBERG S.r.l.

Via Fiume, 21

24050 Zanica (BG) Italy

Tel. +39 035 525065 • +39 3927630233



Seguici su



www.spitfire.it - www.youtube.com/bruciatorospitfire

SPITFIRE sono prodotti da: **MILLBERG**

di Gianluca Rorato



Il futuro del **turismo** italiano, già molto buono, **può essere migliore.**

Va costantemente monitorato e programmato con impegno e serietà, mettendo in campo le migliori competenze, pensando ai trasporti, alle strade, agli alberghi, ai servizi collaterali

C'è

chi si lamenta perché i dati relativi al turismo di

quest'anno in Italia ci dicono che i flussi turistici risultano fin qui in leggero calo e ci ricordano che il turismo estero che sceglie l'Italia è inferiore a quello che arride alla vicina Spagna. E ciò anche se l'Italia ha un patrimonio archeologico e artistico e siti protetti dall'Unesco superiori a ogni altro Paese del mondo; non è mai stata colpita da attacchi terroristici, tenendo pure conto del brutto momento che stanno attraversando molti Paesi nordafricani, il

Vicino Oriente e la Turchia.

Perché, allora, arrivano meno turisti in Italia rispetto alla Spagna? Non è una domanda peregrina, perché il turismo è voce importante nell'economia anche di alberghi, ristoranti e pizzerie, oltre che dello Stato.

Alla domanda gli analisti rispondono in due modi: uno politico e uno organizzativo.

La risposta politica riguarda chiaramente il Governo del Paese che da diverso tempo è parso poco attento alle tematiche turistiche, mentre gli investimenti sulle opere pubbliche sono stati in parte bloccati, frenandone l'ammodernamento. Lasciamo inoltre alle spalle un clima politico che ha scoraggiato un buon numero di turisti che hanno quindi scelto altre mete.

Questa analisi abbastanza diffusa è chiaramente più psicologica che politica, più superficiale che razionale. Tuttavia, come affermano molti esperti, il "sentire" di chi si prepara a scegliere il luogo per trascorrere un periodo di vacanze è comunque importante, dal momento che il turismo si muove anche per simpatie, quindi per motivazioni psicologiche.

Il turismo in Italia: primo bilancio della stagione

Le carenze organizzative

Il turismo in Italia non cresce al ritmo della Spagna, nonostante sia considerato il Paese più bello del mondo e dove si mangia meglio per una serie di elementi che ha ben ricordato Aldo Cazzullo (Corsera 20.6.u.s.).

L'Italia non ha, come la Spagna, "una compagnia aerea inserita in una solida rete di partecipazioni azionarie e alleanze". Non ha "grandi catene alberghiere nazionali" come la Spagna. Non ha, a differenza della Spagna "molti voli diretti con le metropoli del Nord Europa, che portano turisti alle Baleari o in Andalusia non solo a Ferragosto, ma anche quando lassù è già inverno e giù è ancora estate". E poi l'Italia non ha "rapporti privilegiati con i mercati turistici emergenti, in particolare quello cinese".

Come se non bastasse, l'Italia non ha "buoni trasporti pubblici nelle grandi città. Taxi facili da trovare, corretti e poco costosi. Locali sempre aperti, dove la cucina non ha orari, il servizio è veloce e cortese (e tutti servono birra alla spina a poco prezzo. Sembra forse un dettaglio trascurabile - scrive Cazzullo - ma è anche uno dei criteri con cui un giovane anglosassone sceglie dove andare in vacanza)."

Le grandi potenzialità ancora inesprese

“Il Paese ha enormi potenzialità – scrive ancora Aldo Cazzullo – ma non ha le infrastrutture per reggere il boom turistico legato anche alla crisi delle destinazioni nordafricane e mediorientali. In particolare non ha il Sud, dagli aeroporti all’alta velocità, agli autonoleggi. Questo non annulla, anzi rende più meritevole il grande lavoro che molti piccoli imprenditori del turismo e il loro personale stanno facendo per sopperire alle carenze.”

Ed è grazie a tanti singoli albergatori, spesso eroici, a seri ristoratori, a intraprendenti pizzaioli e a tanto ottimo volontariato (dalle Pro Loco ai Comitati locali) che l’ospitalità italiana gode di meritato favore all’estero, mentre continua ad essere negativo il parere sui viaggi al Sud e sulla sicurezza (comunque

da anni in progressivo miglioramento e sicuramente fra le migliori al mondo). Chi dalla Germania volesse visitare Ragusa quante ore ci impiega dall’aeroporto di Catania? Più che da Francoforte a Catania. C’è poi un dato in pieno agosto che fa riflettere. Come hanno riportato a ferragosto diversi quotidiani nazionali sono apparsi in diversi stabilimenti balneari del veneziano dei cartelli che valgono più di mille parole “30% di sconto su lettini e ombrelloni”. E questa è la dimostrazione che ci sono ancora numerosi problemi che attendono soluzione, nonostante, come ci informano le statistiche, ad agosto i turisti stranieri hanno rappresentato in Italia il 51,6% delle presenze.

Il turismo dovrebbe essere una voce di gran lunga più importante e redditizia dell’attuale, per numero e tipologia di turisti, con conseguente aumento dell’occupazione e miglioramento dell’economia locale e nazionale, senza intasare città come Venezia, dalla cui stazione spesso si fa fatica a uscire, ripiena di gruppi seduti sul pavimento e sui gradini esterni, intenti, come purtroppo avviene in tante altre parti della fragile e bellissima città, a mangiare, bere, dormire, senza alcun rispetto per gli abitanti e per le opere d’arte che caratterizzano in ogni angolo la meravigliosa città dei dogi. E lo stesso avviene a Firenze, a Roma e in altre città italiane.

Una moderna programmazione turistica

Più che promuovere l’Italia all’estero, sarebbe molto più utile – lo ricordiamo anche al nuovo Ministro per il Turismo – promuovere l’Italia in Italia, rafforzando le linee aeree per il Sud e le isole, migliorando le strade e collegando meglio le città, assicurando anche al Sud – dal Molise alla Campania, alla Puglia, alla Basilicata, isole grandi e piccole comprese – treni veloci, puliti, in orario e comodi; sostenendo con determinazione le imprese italiane che programmano di realizzare alberghi lungo le bellissime coste del Sud e delle isole, aiutando più concretamente le piccole imprese al servizio del turismo: piccoli alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, tassisti, ecc. combattendo il malaffare, purtroppo ancora abbastanza diffuso.

È possibile? Dipende da una decisa e seria volontà politica a tutti i livelli e dalla capacità anche degli imprenditori di programmare con intelligenza e lungimiranza il futuro.

Di altissime competenze e potenzialità l’Italia ne ha molte: sarebbe un delitto non usufruirne e non

svilupparle per il bene del nostro Paese, cioè degli italiani tutti, perché ciò rappresenterebbe un importante volano per un ulteriore sviluppo del turismo oltre che nelle ben note e affermate località turistiche, anche nelle aree interne, nelle città d’arte e nelle tante stupende località nascoste lungo la dorsale appenninica.



SAREMO PRESENTI AD HOST
PADIGLIONE 3 - STAND C65/E66



E' da oltre mezzo secolo che i forni M.A.M. rappresentano la tradizione e la dedizione al lavoro di Modena e dei suoi cittadini.

La valorizzazione delle proprie origini e della propria storia non ha però ostacolato la costante ricerca di sviluppo ed innovazione, arrivando così alla realizzazioni di forni combinati a legna e a gas, fino all'accrescimento qualitativo dato dai forni rotanti.

Quest'ultimo infatti ha portato, dalla nostra realtà aziendale a quelle di chi ha scelto di darci fiducia, un cambiamento fondante sia per la cottura della pizza tipicamente napoletana che per il suo risultato finale.



M.A.M. FORNI

**È innanzitutto una
famiglia modenese
e, si sa, a Modena
la cucina viene
presa molto
seriamente**

Via Cecco Angiolieri, 28-34, 41123 Modena (IT)
Tel. +39 059 330219

E-Mail: mam@mamforni.it - Web: www.mamforni.it

Salute: il benessere dell'intestino

Dott.ssa Marisa Cammarano
- Biologa Nutrizionista

Si può parlare di stipsi o stitichezza quando l'evacuazione è inferiore a tre volte alla settimana. Questo disturbo può manifestarsi principalmente in due forme, transitoria oppure cronica, interessa circa il 15% della popolazione, in particolare le donne, ed è più frequente in età avanzata.

Per comprendere meglio questa complessa attività fisiologica, è bene conoscere in maniera un po' più approfondita le dinamiche alla base della funzione del colon. Il contenuto intestinale arriva nel colon in forma liquida; la funzione primaria di questo organo è rappresentata dal riassorbimento della parte liquida e dalla espulsione finale dei prodotti della digestione.

Il colon è dotato di un proprio Sistema Nervoso Semi-Autonomo, denominato Sistema Nervoso Enterico (SNE); le principali funzioni del SNE riguardano:

- la produzione di Serotonina, sostanza deputata al funzionamento della muscolatura del colon. Questa azione, in particolare, è sensibile alla interrelazione tra il SNE ed il cervello (Sistema Nervoso Centrale - SNC); cosiddetto "brain-gut axis" (teoria dei due cervelli) letteralmente "asse cervello-intestino".

Sostanzialmente, stimoli esterni recepiti dal SNC, possono provocare un'azione di eccessivo stimolo alla produzione di serotonina o bloccarne l'azione; ne conseguirà un transito accelerato nel colon (diarrea) o rallentato (stipsi).

- la regolazione della permeabilità dei vasi sanguigni e linfatici, propri del colon e situati immediatamente al di sotto della mucosa (la superficie, interna, di rivestimento del colon) deputati al riassorbimento della parte liquida del contenuto del colon;
- la regolazione immunitaria, attraverso la capacità di riconoscere le sostanze nocive che introduciamo con gli alimenti (es. tracce di pesticidi, virus, parassiti ecc), quindi di attivare tutte le funzioni organiche di protezione e rapida espulsione di tali sostanze dal nostro organismo.



QUICK OVEN FRIES

FARM FRITES



LA PATATINA CHE CUOCE NELLO STESSO TEMPO DELLA PIZZA!

Nessun odore di fritto, nessuno spreco, nessuna perdita di tempo e costi/porzione sotto controllo.

Il suo spessore di 8,5 mm e la qualità delle materie prime le conferiscono un gusto e una croccantezza impareggiabili.

Richiedi un campione gratuito

Prova la comodità e la qualità delle patatine Quick Oven Fries direttamente nel tuo forno
Invia una email a: info@farmfrites.com

www.farmfrites.com



LA SCIENZA
DELL'ALIMENTAZIONE

Difatti, la stipsi peggiora la qualità della vita in generale ed i continui sforzi durante l'evacuazione possono provocare sia ipertensione sanguigna, con conseguenti emorragie, sia un prolasso delle emorroidi e/o irritazioni. La conseguenza più temibile della stitichezza è l'oclusione intestinale dovuta alla presenza del "fecaloma" (ossia un accumulo di feci localizzato nel colon), che, in alcuni casi, può portare a ischemia rettale. Occorre sottolineare che la stipsi, oltre a poter insorgere come disturbo isolato, può anche essere un sintomo della Sindrome del colon irritabile, patologia in cui la stitichezza può alternarsi a scariche diarroiche. Ad eccezione dei casi in cui sono presenti fattori legati a specifiche patologie diagnosticate dal medico gastroenterologo, è possibile

regolarizzare la funzionalità intestinale, quindi combattere la stipsi, se ci si avvale di una corretta alimentazione e di uno stile di vita sano e dinamico. Se una dieta corretta ed equilibrata non dovesse portare ai risultati desiderati o se dovesse permanere un numero insufficiente di evacuazioni, accompagnate da gonfiore addominale, è necessario rivolgersi al proprio medico, soprattutto se si ritiene di dover utilizzare un farmaco lassativo ed anche per escludere eventuali altre patologie accertabili solo tramite specifici esami. Infatti la stipsi è generalmente benigna, ma se si associa ad anemia, dimagrimento o sangue nelle feci bisogna far riferimento al proprio medico per eseguire esami strumentali al fine di escludere tumori intestinali, in particolare per chi ha superato i 50 anni o in caso di familiarità.



#EXPRESSYOURSELF

NAPOLI, ORE 24:00

Ogni pizzaiolo ha una storia da raccontare che svela attraverso le sue ricette.



Come Ciro, napoletano nell'anima e nel cuore, che ha scelto per i suoi impasti Pizza Napoletana, la farina 00 di Le 5 Stagioni. Disponibile nelle varianti Verde e Rossa. La prima, semplice e diretta, l'altra strutturata e resistente. Per realizzare impasti veraci, come l'amore per la sua terra.

le5stagioni.it
curtarolo@agugiarofigna.com • +39 049 9624611  



LA PASSIONE PER LA PIZZA

Sintomi

La presenza di una o più delle condizioni elencate può essere indicativa per la diagnosi di stipsi:

- meno di tre evacuazioni a settimana
- feci dure e caprine
- sforzo durante l'evacuazione
- senso di ostruzione intestinale
- sensazione di svuotamento intestinale incompleto
- tensione e gonfiore addominale

I sintomi della stitichezza sono tuttavia associabili anche ad altri disturbi quali dolori addominali, meteorismo e gonfiore, difficoltà ad espellere le feci dure e disidratate, senso di evacuazione incompleta e necessità di ricorrere a manovre manuali. È bene precisare che l'assunzione di alcuni farmaci (es: anestetici, analgesici, antidepressivi, antiacidi, anticolinergici) può influire negativamente sul disturbo, rallentare il transito intestinale e aumentare la formazione di feci dure.

Cause

La stipsi transitoria può generalmente manifestarsi in seguito a:

- gravidanza
- cambio di luogo (viaggi) e di abitudini alimentari
- sedentarietà
- idratazione insufficiente
- interventi chirurgici
- terapia antibiotica.

La stipsi cronica può invece essere dovuta a:

- insufficienza motoria anorettale e intestinale
- malattie come la diverticolosi
- malattie croniche intestinali
- tumore del colon retto
- diabete
- morbo di Parkinson
- malattie neurologiche.



Alimentazione

- Assumere un'adeguata quantità di fibra
- Idratarsi a sufficienza
- Seguire una dieta equilibrata
- Suddividere la quota calorica giornaliera in 5 pasti
- Adottare uno stile di vita dinamico
- Mantenere un peso adeguato

Mangiare con moderazione

Gli alimenti definiti "astringenti" poiché possiedono componenti non digeribili che, provocando una distensione delle pareti del colon, ne impediscono la normale contrazione, necessaria invece per spingere le scorie fino alla parte inferiore dell'intestino, dove si formeranno le feci.

- Patate, da alternare a pasta, riso, pane, etc. e da non consumare come un contorno (non sono verdure)
- Carote
- Limoni
- Riso
- Banane



Per ogni lavoro servono
**gli
attrezzi
giusti**



**La linea
più completa
e la migliore
qualità**

delle attrezzature minute per pizzerie, panifici, ristorazione e fast-food. Oltre 400 articoli garantiti e a norme, rifiniti nei dettagli e costruiti con i materiali più specifici, per i professionisti del settore. Prodotti in Italia!



LILLY CODROIPO s.r.l.
via Lino Zanussi 7 (zona artigianale) 33033 Codroipo UD - ITALIA
tel. +39 0432 907166 • fax +39 0432 900938
www.lillicodroipo.com • info@lillicodroipo.com
la qualità   made in Italy





Consigli pratici

Praticare regolarmente attività fisica soprattutto di tipo aerobico (camminare, pedalare nuotare, etc.), per almeno 150 minuti a settimana (ottimali 300). 2-3 volte a settimana integrare l'allenamento con esercizi di rinforzo muscolare; Cercare di avere una regolare routine circa l'utilizzo della toilette, possibilmente subito dopo uno dei pasti principali (es.: dopo la prima colazione), per educare l'intestino a funzionare secondo orari ben definiti; Mangiare ad orari regolari, non saltare i pasti e masticare lentamente per evitare un'eccessiva introduzione di aria che potrebbe provocare aerofagia o meteorismo; Praticare attività rilassanti o divertenti, come lo yoga o il ballo; In caso di meteorismo, l'aumento del consumo di fibra (frutta, verdura, alimenti integrali, etc.) può determinare

Cosa mangiare?

Verdura cruda o cotta, almeno una porzione ad ogni pasto. Tra le verdure cotte (preferibilmente a vapore o lessate), preferire spinaci, zucchine, broccoli, cavolfiori, fagiolini, melanzane e carciofi. Minestrone, vellutate, creme o passati sono un modo alternativo e più sfizioso di assumere la verdura consigliata.

- Frutta: preferire kiwi (soprattutto al mattino a digiuno), pere, albicocche, fichi e prugne. Utile anche la frutta cotta (es: mela cotta);
- Cereali integrali, da alternare a quelli raffinati (pane, pasta, riso, etc.);
- Legumi, anche passati o centrifugati;
- Olio extravergine di oliva per condire le pietanze (preferibilmente a crudo), aggiunto con moderazione e dosato con il cucchiaino;
- Yogurt o latte fermentato addizionato di probiotici, in quanto possono favorire la funzionalità ed il transito intestinale;
- Acqua, bere almeno 1,5-2 litri di liquidi al giorno. Preferire acqua oligominerale naturale oppure brodo, tisane e infusi non zuccherati.



un temporaneo aumento del gas intestinale. Tuttavia, tale effetto è destinato a scomparire nel giro di qualche settimana.

Le persone che soffrono di diverticolosi associata alla stipsi, soprattutto qualora abbiano precedenti d'infiammazione dei diverticoli (diverticolite), dovrebbero seguire una dieta specifica.

Oltre alle attenzioni specifiche, chi soffre di stipsi deve ricordare che le restrizioni alimentari o le moderazioni consigliate non devono inficiare una corretta ed equilibrata alimentazione sia per fornire all'organismo la giusta quantità di nutrienti, sia per non aumentare di peso.



Piace a: 20.385 persone

@zanolliforni: Zanoli presenta AVGVSTO: Il forno che farà la Storia.
[#zanolliforni](#) [#zanolliovens](#) [#zanolliaugusto](#) [#zanolliovensitaly](#) ❤️

Visualizza tutti e 523 i commenti:



lorenzocollovigh: con AVGVSTO posso infornare le mie pizze su tutto il piano di cottura. Anche quelle più vicine alla bocca mi vengono perfette grazie all'AIR TRAP SYSTEM! 🍕



faccilapizza: quando ho visto la versione rossa mi sono innamorato. AVGVSTO è il forno d'atmosfera che mancava. 👍



pizzeriamambo: Dopo 41 anni di forno a legna, cambio vita. Con AVGVSTO mantengo la tradizione senza sentirmi il calore addosso e caricare legna. Lello



STORIE DI
ALIMENTAZIONE
E DI
GASTRONOMIA



Giovanni Bockenheym

il cuoco di papa Martino V

di Stefano Buso

SOTTO
Gherardo del
fora, Papa
Martino V
conferma
i privilegi
dell'Arcispedale
di Santa Maria
Nuova

Sembrerebbe che nel '400 la cucina germanica avesse una fila di ammiratori tra patrizi, prelati e alta borghesia italiana. Nulla di strano, visto che la stessa cosa avviene ora con quella italiana nel mondo. Probabilmente il merito di tanto apprezzamento per le delikatessen teutoniche va in parte attribuito al pontefice Martino V - passato alle cronache per avere riportato la sede papale da Avignone a Roma e proclamato il Giubileo del 1423. Questo Papa, infatti, aveva al suo servizio il cuoco tedesco Giovanni Bockenheym, che di suo possedeva un pedigree professionale al pari di uno chef stellato moderno.

*Ciò premesso, come mai un
cuciniere d'oltralpe riuscì a
sedurre nientemeno che la
gola di Sua Santità?*

Nel novembre del 1417 Ottone - rampollo della famiglia romana dei Colonna - salì al soglio di San Pietro col nome di Martino V e il fatidico "habemus papam" avvenne l'11 di novembre, ragion per cui il nuovo Papa scelse il nome di Martino per magnificare il Santo. Ottone (od Oddone, secondo taluni) fu eletto durante il Concilio Ecumenico tenutosi a Costanza (Germania sud-occidentale) e indetto per sciogliere un annoso dilemma, e cioè lo scisma d'Occidente che per quasi quarant'anni aveva messo in crisi l'autorità della Chiesa.

Nella primavera dell'anno seguente Martino V lasciò Costanza, ma non si diresse subito a Roma. Dapprima fu ospite presso varie corti dell'Italia settentrionale, quindi giunse in riva al Tevere e subito si impegnò per restaurare il potere politico dei papi, in sostanza, riorganizzando dal punto di vista amministrativo-burocratico lo Stato Pontificio. In più si spese per dare un nuovo maquillage alla città di Roma decretando un poderoso rilancio architettonico-monumentale, che negli ultimi decenni era venuto meno, provocando un diffuso degrado dell'Urbe.

Si potrebbe dedurre che fosse un uomo di mentalità aperta, un progressista come si direbbe ai nostri giorni, tuttavia egli non cedette mai né a generose concessioni né si discostò dalla linea assolutistica dei suoi predecessori.



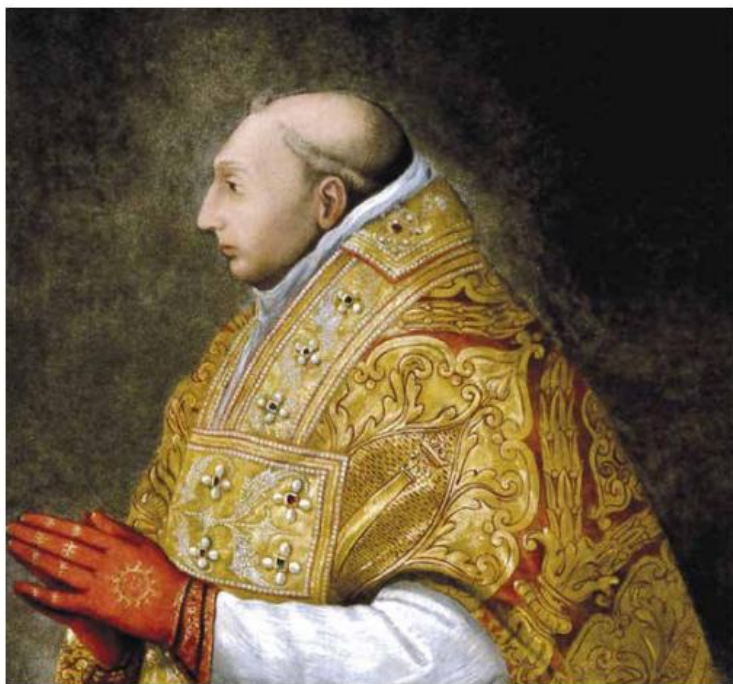
A SINISTRA
Bicci di Lorenzo,
Papa Martino
V consacra
la chiesa di
Sant'Egidio
a Firenze



STORIE DI
ALIMENTAZIONE
E DI
GASTRONOMIA

Martino V è anche ricordato per avere proclamato l'anno santo del 1423 (indetto per il ritorno a Roma della sede papale) e fu l'edizione numero cinque da quella del 1299, indetta da Papa Bonifacio VIII. L'idea del pontefice era non solo quella di poter eguagliare la presenza di pellegrini accorsi a Roma poco più di cent'anni prima, ma addirittura di ottenere una performance migliore. E così fu, poiché il Giubileo portò una frotta di romei provenienti da ogni dove e allo stesso tempo vantaggi per tutti. Fu un considerevole business e non solo una celebrazione di fede.

A parte questo, è fuori discussione che la determinazione e il carisma di Papa Martino V furono essenziali per superare un momento molto delicato per la Chiesa.

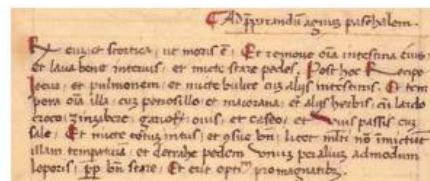


Per quanto concerne la personalità di Ottone Colonna va annoverato che amava l'arte, la pittura, la musica e naturalmente la buona tavola. Sotto quest'aspetto non furono molti in quei secoli i successori di San Pietro a voltare le spalle ai piaceri di

gola, tuttavia, Martino V fu soprattutto un fine gourmet e alla guida delle sue cucine volle Giovanni Bockenheym, il quale, quasi sicuramente, gli fu raccomandato quando era a Costanza durante il Concilio (1414-1418). Col passare del tempo, lo scalco straniero si distinse per estro e capacità, tanto che rimase a servizio del Papa per tutta la durata del pontificato, in pratica, dal 1417 al 1431.

Inoltre, Bockenheym annotò le ricette che preparò durante l'incarico presso la sede pontificia e, anni dopo, questi appunti divennero un libricino - *Registrum Coquine* - scritto in un latino "claudicante" dove tuttavia comparivano più di settanta ricette (esattamente settantaquattro). Da quanto traspare dalla consultazione del ricettario, l'arte culinaria del tempo non aveva ancora abbracciato le miglioni che più tardi caratterizzarono la gastronomia rinascimentale; era una cucina ancora legata alla cultura gastronomica medievale e le varie ricette sono riportate in modo frettoloso. Alquanto curiose le note a piè di ogni piatto descritto, in pratica, una sorta di consiglio "salutistico" relativo al manicaretto, ossia se idoneo per lo stomaco smaliziato di un patrizio, al contrario per quello delicato di un chierico, o per quello temprato di un pellegrino o di un pauper (povero) cui bastava davvero poco per zittire la fame.

Giovanni Bockenheym, continua ad essere ricordato a distanza di secoli, non solo perché fu cuoco del Papa, ma soprattutto perché ebbe l'intelligenza di mettere nero su bianco la sua tecnica e i suoi vari escamotage. Come altri importanti cuochi del bel tempo che fu, anche G. Bockenheym si è perciò conquistato un posto nella storia della gastronomia, composta di tappe più o meno importanti, che però assieme hanno reso la cucina un patrimonio di conoscenze fondamentali per lo sviluppo della civiltà.



IN FOTO,
Giovanni
Bockenheym,
*Registrum
Coquine*



FARINE PER PROFESSIONISTI CHE CI TENGONO



Da più di 140 anni Molini Pivetti al fianco dei professionisti
che offrono qualità e novità ai propri clienti



Il Campionato Mondiale della Pizza

34



di Giampiero Rorato

Un evento unico e originale, protagonista della diffusione della pizza italiana nel mondo

La prossima edizione
si terrà da 21 al 23 aprile
2020

Abbiamo ricordato lo scorso mese, a conclusione del capitolo che raccontava il fervore innovativo che ha interessato il mondo della pizza nell'ultimo trentennio, come nel 1991 si sia svolto a Meldola, in Emilia Romagna, il Primo Campionato Mondiale della Pizza e nel 2020, il prossimo anno, verrà celebrata la ventinovesima edizione di questo straordinario evento. Ho usato l'aggettivo "straordinario" per qualificare come merita l'annuale incontro mondiale dei pizzaioli perché oggettivamente non c'è nessun'altra manifestazione nel nostro pianeta che vanti la presenza di un così alto numero di pizzaioli concorrenti, oltre ai pizzaioli accompagnatori e/o curiosi, ai tanti operatori del settore, a giornalisti, autorità e a cittadini che presenziano, sempre numerosi, alle varie gare.

Tulip

MADE IN ITALY



**L'ingrediente più importante?
Ce l'ha ispirato la natura.
La pala realizzata per i veri
professionisti della pizza.
Pratica, resistente, leggera e dal
design unico e inconfondibile.**

**The most important ingredient?
It was inspired by nature.
The shovel made for the real pizza pros.
Handy, resistant, light and with
a unique design.**

Designed by Itamar Harari

PAD. 3 STAND L66



Cerutti Inox
WWW.CERUTTIINOX.COM



Quello che più ha colpito nel corso degli anni gli osservatori è il numero crescente di pizzaioli non italiani, i cui Paesi di provenienza sono ormai una cinquantina. Da sempre è intervenuta una folta rappresentanza di pizzaioli giapponesi, oltre diverse centinaia nel corso degli anni, molti dei quali oltre a operare oggi in locali prestigiosi del loro Paese, sono diventati maestri a tanti giovani aspiranti pizzaioli, diffondendo a macchia d'olio in Giappone la conoscenza e le tecniche operative per realizzare un'ottima pizza italiana. E già al Campionato Mondiale diversi pizzaioli giapponesi si sono distinti, salendo sul podio dei vincitori, sia nella tradizionale pizza classica, che nella pizza in pala, e in quei giochi acrobatici sia singoli che di gruppo che dimostrano la capacità di operare con gli impasti, che, evidentemente devono conoscere bene.

E come abbiamo scritto sui pizzaioli giapponesi possiamo ripetere per statunitensi, tedeschi e francesi, per australiani e argentini e per molti altri.

La comunità mondiale dei pizzaioli

Ogni anno presenziano alla manifestazione degli osservatori indipendenti, soprattutto giornalisti e gastronomi, per capire il mondo dei pizzaioli e si chiedono come sia possibile che alcuni ragazzi partano dalla lontana Cina, dall'Australia e da altri lontani Paesi per arrivare in Italia e iscriversi a più gare del Campionato Mondiale della Pizza.

Domanda legittima. È vero che in ogni gara il Campione Mondiale è uno e uno solo e allora chi sa di non essere molto esperto, o perché agli inizi della professione o proveniente da Paesi dove la pizza non è ancora protagonista, per quale ragione si sobbarca un lungo viaggio e i costi necessari, trascurando quelle che possono sembrare per lui più proficue giornate di lavoro in pizzeria?





CUPPONE 1963

I MAESTRI DELL'ECCELLENZA ITALIANA

Dal 1963 progettiamo e produciamo forni elettrici, forni a gas e attrezzature per le pizzerie. La passione per il nostro lavoro si concretizza nella bellezza e nella qualità dei nostri prodotti.

Diffidate dalle imitazioni.

Forni e attrezzature per pizzerie

www.cuppone.com



LA STORIA
DELLA PIZZA

La risposta è molto semplice: perché il Campionato Mondiale della Pizza è non solo una gara, e una gara importantissima (i Campioni avranno poi un rilevante successo, anche economico), essendo per i più l'occasione per imparare o affinarsi nella professione di pizzaioli, apprendendo dai concorrenti più esperti i segreti della professione, per quanto riguarda le farine (che non sono tutte uguali); i lieviti (ce ne sono di diversi); i tempi di lievitazione e di maturazione della pasta; il modo di conservare le palline fino a quando sono pronte per l'uso; la scelta delle materie prime per le farce; il tipo di olio, a partire dall'extravergine di oliva; ecc.



Non desidero intervenire su argomenti tecnici, che lascio agli esperti, ma credo si sia capito come il Campionato Mondiale della Pizza abbia alla base un vero e proprio centro studi e ricerca, collegato alle più avanzate industrie del settore ed è grazie a un solido retroterra culturale che il Campionato è diventato un importante centro di irradiazione a livello mondiale di saperi culturali riguardanti la professione, e sono insegnamenti seriamente sperimentati e collaudati, che hanno fatto scuola e continuano a farla anche lì dove ci sono le tradizioni più antiche.



Maestrella

MOZZARELLA MAESTRELLA, NOI SIAMO LO STRUMENTO
Il Maestro Sei tu



Scopri i nostri prodotti su www.maestrella.com

EURIAL ITALIA

CONTATTI: Nathalie JACQUET (+39) 392 7685112 / nathalie.jacquet@eurial.it

Pierre BERTAPELLE (+39) 366 2004405 / pierre.bertapelle@eurial.it

www.maestrella.com

SAVE THE DATE!



CAMPIONATO EUROPEO DELLA PIZZA 2019

Gli eventi e le competizioni di Pizza e Pasta Italiana

21—22 ottobre

ritorna ad Host il **Campionato Europeo della Pizza**

Appuntamento a Milano, in occasione del salone Host, per l'edizione 2019 del **Campionato Europeo della Pizza**, la manifestazione organizzata da Pizza e Pasta Italiana che trova nel salone meneghino dedicato all'accoglienza e alle attrezzature professionali, la giusta cornice per la sua connotazione internazionale, con pizzaioli provenienti da tutta Europa. Il tema è la pizza tonda classica, cotta su piano refrattario, con impasto e ingredienti a scelta del pizzaiolo. La manifestazione si svolgerà in due giornate, rispettivamente **lunedì 21** e **martedì 22** ottobre, all'interno del padiglione 3 della fiera di Rho, a Milano.

Per avere informazioni sulla gara è possibile contattare la redazione di **Pizza e Pasta Italiana** tel + 39 0421 83148 e Iscrizioni e regolamento on line sul sito

www.pizzaepastaitaliana.it/eventi/campionato-europeo-della-pizza

Attenzione: le iscrizioni andranno avanti fino ad esaurimento dei posti disponibili.



19 novembre **Campionato Pizzaioli d'Italia 2019**,
si riparte da Ristora Hotel Sicilia

Il prossimo **19 novembre** si terrà a Catania, in occasione di Ristora Hotel Sicilia, la tappa del **Campionato Pizzaioli d'Italia**, questa volta la città ai piedi dell'Etna ospiterà i pizzaioli che si daranno battaglia con una pizza che esalterà uno degli ingredienti selezionati dalla redazione di Pizza e Pasta Italiana. Non ci saranno quindi limiti alla fantasia e alla creatività dei pizzaioli che dovranno preparare una

pizza con impasto e fantasia a scelta libera, ma con un unico ingrediente obbligatorio, questa volta il Pistacchio di Bronte, in omaggio al territorio che ospita questa competizione.

Per info tel + 39 0421 83148



Ritorna il **Trofeo Europeo di Pizza senza glutine**

European gluten free pizza trophy si inserisce tra le più importanti competizioni di pizza riservate ai professionisti. La manifestazione, riservata a tutti i pizzaioli che offrono l'alternativa gluten free nel proprio locale, premia la migliore pizza preparata al momento con ingredienti a scelta

libera. Impasto, prodotti di farcitura ed eventuali bevande in abbinamento dovranno essere rigorosamente senza glutine, pena l'esclusione dalla competizione. Per garantire un corretto svolgimento della competizione si raccomanda a tutti i partecipanti di portare

con sé le confezioni dei prodotti gluten free utilizzati - fatta eccezione per tutti quelli già naturalmente privi di glutine -. Il vincitore si aggiudicherà il titolo europeo di miglior pizzaiolo gluten free.

Per info
tel +39 0421 83148
email: redazione@pizzaepastaitaliana.it



VALMADRERA (LC) ITALY
Viale XXV Aprile, 42
Tel.: +39.0341.581202
Fax: +39.0341.200251
e-mail: info@delloro.it
youtube: delloroitaly
www.delloro.it



Macchine per PIZZERIA

Arrotondatrice
a lumaca
mod. da banco
cm. 56 x 60 H 45
mod. con carrello
cm. 56 x 60 H 102



Spezzarrotondatrice
continua automatica
"brevettata", ideale
per grosse produzioni
cm. 58 x 90 H 178

SAREMO AD HOST
DAL 18 AL 22
OTTOBRE 2019
PAD 6 STAND F19
FIERA MILANO



INOLTRE PRODUCIAMO IMPASTATRICI E MOLTE ALTRE MACCHINE



www.delloro.it



ITAKA

RETHINK HOSPITALITY

ITAKA si rivolge alla ristorazione, proponendo una collezione di portamenù, porta conto, carta dei vini, segnaposto e molto altro, dalle forme minimali e colori selezionati.

Tutti i nostri articoli sono realizzati in **Kurame®**, un composto di rigenerato di cuoio, con proprietà eccezionali per forma e durata, tutto orgogliosamente "made in Italy".



*Comunica e proponi al meglio la tua qualità, i tuoi piatti
e le tue conoscenze attraverso i nostri articoli.*



Personalizzare



L'espressione **"su misura"** acquista un significato concreto: l'ampia scelta di prodotti può essere personalizzata a seconda delle esigenze del cliente.

**Perchè le nostre creazioni
diventino davvero le vostre!**



INCONFONDIBILI. INIMITABILI. RIGOROSAMENTE MADE IN **ITALY**.

**Soluzioni tecnologiche avanzate
e prestazioni incomparabili
nella gamma
dei forni professionali
progettati per le esigenze
della pizzeria moderna.**

Linee FORNI MODULARI
e FORNI MONOBLOCCO

Comandi elettronici o elettromeccanici,
regolazione e controllo
della temperatura indipendenti
su ogni camera di cottura.

Elevata capacità produttiva
e ridotti consumi energetici.

Gestione calibrata della cottura,
le resistenze elettriche potenziate
assicurano il raggiungimento rapido
delle temperature, la diffusione
uniforme e una maggiore capacità
di conservazione del calore.

Struttura compatta e robusta
interamente costruita in acciaio inox.
Configurazioni e allestimenti
personalizzabili, dimensioni su misura.



Castelliforni®

FORNI MACCHINE ARREDAMENTI E ATTREZZATURE
PER PIZZERIE PASTICCERIE TAVOLE CALDE
IMPIANTI PROFESSIONALI PER LA RISTORAZIONE

00176 Roma (Italy)
Via Fortebraccio, 33
Tel. (+39) 06.21700173 r.a.
Fax (+39) 06.21701341
www.castelliforni.it
info@castelliforni.it

La cottura della pizza

parte

11

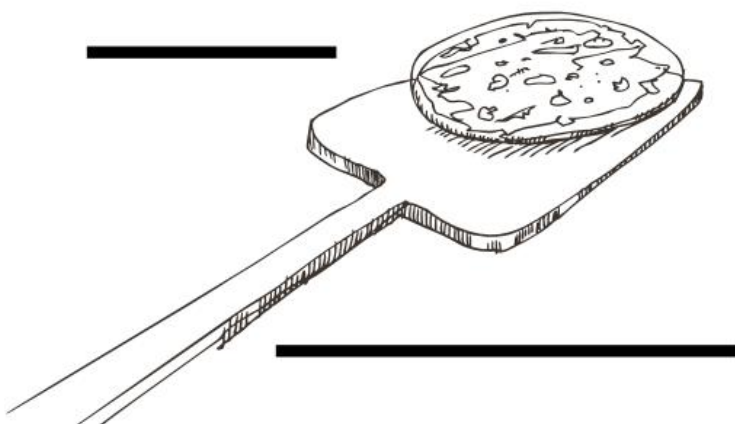


a cura della redazione

E' bene ricordare che la cottura ottimale di un lievitato (che sia pane, pizza, dolce ecc) è dovuta grazie al graduale aumento interno dell'impasto, con il calore che modifica la struttura molecolare della pasta, rendendola profumata, morbida e croccante. Nel caso della pizza, la cottura della pasta avviene ad una temperatura massima di 95 °C, limite dell'ebollizione dell'acqua: la pizza cuoce per evaporazione e circa il 60% dell'impasto è composto di acqua, per cui superata questa temperatura limite, il rischio è di cuocere troppo e quindi bruciare la pasta.

COSA SUCCEDDE QUANDO SI CUOCE LA PIZZA?

Quando il disco di pasta farcito viene appoggiato sulla platea del forno, si può notare come il disco di pasta aumenti di volume, questo dipende dall'espansione dei gas prodotti dai lieviti, che sollecitati dalle alte temperature della camera del forno, esercitano una pressione all'interno della maglia glutinica, e rigonfiano appunto il disco di pasta. Questo avviene finché la temperatura della pizza non raggiunge i 55 °C, temperatura - limite della vita dei lieviti.



Oltre a questo aumento di volume assistiamo anche a una serie complessa di reazioni chimiche che prende il nome dal chimico Louis Camille Maillard: quando un impasto ricco in amminoacidi e in zuccheri semplici è sottoposto a cottura ad alta temperatura, si genera una serie di reazioni che portano alla formazione di composti bruni e dal caratteristico odore di crosta di pane appena sfornato. La formazione dei sapori dipende dalla tipologia di zuccheri e di amminoacidi, dall'umidità, dalla temperatura, dal pH e dal tempo di esposizione a tali condizioni. Per dare inizio alla reazione, è necessario raggiungere temperature vicine ai 140°C (temperatura della camera del forno). Altro fattore importante è il tempo: tempi di riscaldamento lunghi spingono la reazione verso prodotti finali di caramellizzazione che comportano una profonda modificazione delle proprietà di digeribilità. L'attrito sul piano di lavoro



BORSE TERMICHE PROFESSIONALI PER PIZZA

PROVA L'INNOVATIVA CHIUSURA MAGNETICA

FORO
ANTI-CONDENSA
REGOLABILE



MANICO
IN PELLE



TASCA
PORTA
COMANDE



FATTA A MANO
IN ITALIA



PIEDINI



MANTIENE IL CALORE
PER CIRCA UN'ORA



SFODERABILE
E LAVABILE

ACQUISTA SU:
www.maxboxpizza.it

TELEFONO: +39 3487820341

SEGUICI SU:  

Convezione, conduzione e irraggiamento

Il calore è una fonte di energia che si può diffondere all'interno di un forno principalmente in tre modi:

• IRRAGGIAMENTO:

cioè con la fonte di calore che viene dalla cupola o dal cielo del forno. La cottura in questo caso privilegia la parte superiore del disco di pasta.

• CONDUZIONE:

attraverso il contatto diretto della platea del forno o della teglia con il disco di pasta, vi è una cottura che privilegia la parte inferiore della pizza.

• CONVENZIONE:

l'aria calda che circola all'interno del forno, permette una cottura più diffusa del disco di pasta, disidratando la pizza e i suoi ingredienti e permettendo la formazione della caratteristica alveolatura del cornicione della pizza.

La corretta gestione delle modalità di diffusione del calore, permette di ottenere una pizza ben cotta, oppure più umida, a seconda delle esigenze del pizzaiolo. In questo caso come vedremo, il forno assume un ruolo fondamentale, dando la possibilità al pizzaiolo di creare pizze molto diverse tra loro.

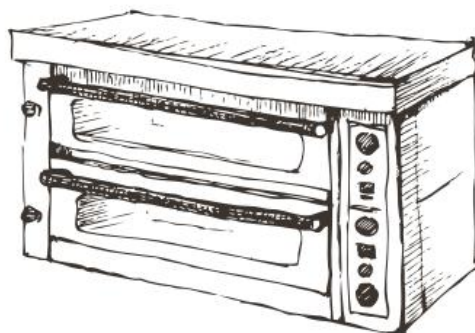


Forno elettrico e forno a legna

Sono queste le principali tipologie di attrezzature dedicate alla pizza e alla sua cottura, anche se è opportuno dire che il mercato offre anche forni con sistemi di alimentazione combinati (gas/legna, pellet/legna, pellet/gas, pellet/gas/legna), a seconda delle necessità ed esigenze del cliente. Senza andare troppo nello specifico di ogni singola attrezzatura - come già detto il mercato offre soluzioni nuove, usate, chiavi in mano e molto altro ancora - vedremo nel dettaglio quali sono le principali differenze tra legna ed elettrico e a cosa fare attenzione nel momento in cui si compra o si installa un forno nuovo. Tralasciando le considerazioni di carattere estetico e funzionale (forno a vista o meno, possibilità o meno di mettere una canna

fumaria, ecc), c'è da prendere atto che forno elettrico e forno a legna nel corso degli anni sono via via diventati sempre più simili, ognuno integrando i punti di forza dell'altro. Un forno a legna dotato di un sistema combinato gas/legna è in grado di raggiungere velocemente la temperatura desiderata, sfruttando la temperatura costante prodotta dal bruciatore a gas in funzione - opzione molto importante soprattutto se c'è la necessità di riprendere rapidamente il servizio -, inoltre grazie ad alcuni sistemi innovativi come la rotazione del piano di cottura e il suo sollevamento, è possibile sfruttare tutto il calore presente all'interno della camera del forno e garantire in questo modo una cottura uniforme della pizza.

Per i forni elettrici i consumi sono spesso una nota dolente, ma negli ultimi anni i costi in bolletta si sono progressivamente ridotti, grazie all'utilizzo di tecnologie in grado di ridurre gli sprechi e di mantenere la temperatura costante delle camere di cottura. Un'altra interessante novità è la diffusione di forni elettrici con cui è possibile cuocere pizza in stile napoletano e di conseguenza in grado di raggiungere senza problemi temperature di oltre 450 gradi centigradi.



AFINOX

share your ideas



PASTRY line



INFINITY 15



FASTER 10



MEKANO PRO 700-900



SPRING 800



BAKERY & PIZZA line



INFINITY ROLL IN



FASTER 5



MEKANO 400



SPRING PIZZA 800



I nostri corsi

Per iscrizioni

0421 83 148

info@scuolaitalianapizzaioli.it

AREA SVILUPPO E CONSULENZA

Antonio Puggina
David Mandolin

AREA TECNICA

Graziano Bertuzzo

COORDINAMENTO E SEGRETERIA

Cristina Mandolin
Donatella Dorigo
Patrizio Carrer
Caterina Orlandi

CAORLE SEDE NAZIONALE

🕒 **CORSI BASE IN PARTENZA**

dal 7 al 11 ott.

dal 11 al 15 nov.

dal 2 al 6 dic.

🕒 **CORSI DI SPECIALIZZAZIONE**

★ **4 nov. / 25 nov. PIZZA IN PALA**

★ **5 nov. / 26 nov. PIZZA IN TEGLIA**

★ **28 - 29 ott. CORSO AVANZATO IMPASTI**

— con Graziano Bertuzzo



GRAZIANO BERTUZZO

MAURO PASINI e ANGELO SILVESTRINI

📞 **info**

0421.83.148

Lazio

ROMA - Ostia

🕒 **CORSI BASE**

IN PARTENZA

dal 4 al 15 nov.

📞 **info**

06.56.99.232

347.49.68.426

Master Istruttore



GIANLUCA PROCACCINI

Campania

CAVA DE TIRRENI - Salerno
C/O LAMBERTI FOOD

📞 **info**

339.23.16.342

Master Istruttore



MICHELE CROCCIA

Lombardia

TURATE - Como

📞 **info**

02.96.48.91.42

340.42.57.917

Master Istruttore



MARIO SIGNORILE

CORSI tenuti da **MASTER ISTRUTTORI** con **Percorso Formativo Certificato**

per le date dei corsi visita il nuovo sito www.scuolaitalianapizzaioli.it

TRENTO  info 345.91.57.187 ALESSANDRO CIVETTINI	ASCOLI PICENO  info 333.68.37.562 ADOLFO RASTELLI	CATANIA  info 320.06.06.297 EMANUELE SCIORTINO	ALBEROBELLO - BARI C/O ISTITUTO ECCELSA  info 080.246.1249 ROSA CASULLI
GENOVA  info 329.91.17.077 ROBERTO DE SANTIS	RAVENNA  info 339.18.00.810 LUIGI TIMONCINI	BELLUNO  info 339.33.43.905 LUCA GACCIONE	L'AQUILA  info 339.79.19.152 GIULIANO BUCCI
PERUGIA  info 389.11.95.664 ALESSIO PACIOTTI	RIMINI  info 0541.39.42.31 347.97.19.204 PAOLO ROSSINI	PADOVA C/O SIRMAN  info 0421.83.148 347.68.10.71 FABIO SEBASTIANI	TRIESTE  info 339.73.61.243 MARCO LAVISTA
ALESSANDRIA  info 348.79.51.419 PAOLO ABBIATI	VERONA C/O ZANOLLI  info 347.69.96969 FEDERICO DE SILVESTRI	LA SPEZIA  info 328.31.44.633 RICCARDO LA ROSA	TERAMO  info 339.68.15.179 GIANNI POMPETTI
VERONA Master Istruttori PFC  info 0421.83.148 GIUSEPPE CONTE	c/o Love it  GIORGIO SABBATINI	CORSI in altre CITTÀ D'ITALIA  info 0376.655.737 IVAN SANFELICI	NORMA - LATINA  info 0773.35.46.21 328.66.83.860 FILIPPO MARINI
PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL  info 0421.83.148 SANDRO BATZELLA ALESSANDRO GATTI PINO FERRARO			

SPONSOR TECNICI



COLLABORAZIONI

info 0421.83.148



CORSI all'ESTERO

Scuola Italiana Pizzaioli svolge la propria attività all'estero attraverso la collaborazione con affermati ed esperti professionisti che operano nei più importanti mercati della pizza.

Anche in caso di nuove sedi, l'affiancamento iniziale dei nostri Master Istruttori garantisce che il metodo di insegnamento e l'attenzione alla qualità complessiva dei corsi sia la stessa che si può riscontrare sul mercato italiano.

Qualora foste interessati all'apertura di Scuola Italiana Pizzaioli in un paese estero, e ritenete di avere le qualifiche adeguate, potete contattare il nostro staff per un colloquio conoscitivo.



Francia



PARIGI

GINO JASKULA

☎ info (0033) 61.60.43.892
(0039) 0421.83.148



CHAMONIX

VALERIO COMMAZZETTO

☎ info (0033) 68.39.03.069
(0039) 0421.83.148

Polonia



POZNAN

c/o FORNO ITALIA

☎ info (0048) 885.101.141
www.fornoitalia.pl
www.scuolaitaliapizzaioli.pl

Russia



MOSCA

VLADIMIR DAVYDOV

☎ info (007) (495) 783.90.58
(007) (967) 170.12.30
www.pmqrus.ru

Canada



TORONTO

REMO TORTOLA

☎ info (0039) 0421.83.148

Usa



SAN FRANCISCO

TONY GEMIGNANI

☎ info (001) 510.786.7885
www.internationalschoolofpizza.com



CHICAGO

LEO SPIZZIRRI

☎ info (001) 630.395.9958
www.pizzaculinaryacademy.com

Belgio



CHARLEROI

FRANCO CASANI

☎ info (00324) 95.27.31.73

Germania



FRANKFURT

c/o LA BOTTEGA TOSCANA

☎ info (0039) 0421.83.148
www.labotteगतoscana.de

Cina

PECHINO
JINAN
SHANGHAILE 5 STAGIONI ACADEMY CON
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

☎ info (0086) 185.1860.5274

Australia



MELBOURNE

MARIANO DE GIACOMI

☎ info (0039) 0421.83.148



PERTH

THEO KALOGERACOS

☎ info (0039) 0421.83.148



MARGARETH RIVER

IVAN ZECCA

☎ info (0039) 0421.83.148

Brasile



CURITIBA

HENRIQUE CAVAZZOTTI

LE 5 STAGIONI ACADEMY CON
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

☎ info (0055) 41.99.91.89.778
www.le5stagioniacademy.br
www.scuolaitaliana pizzaioli.com.br

Argentina



BUENOS AIRES

APPYCE

LE 5 STAGIONI ACADEMY CON

SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

☎ info (0054) 4954-0065
javierlabake@escuelaappyce.com.ar
www.escuelaappyce.com.ar



100% MADE IN ITALY



NERONE CL WITH HOOD



ATTILA



MINICELLA



SUPERMARKET RANGE



EVO LUX



PUNTOK



PERFEKT



PERFEKT 700

innovazione versatilità professionalità
innovation versatility professionalism

www.tecnodomspa.com



UNA GAMMA COMPLETA DI FORMAGGI E SALUMI

ideali per la pizza.

GALBANI PROFESSIONALE
È SPONSOR DI



CAMPIONATO
EUROPEO
DELLA PIZZA
2019

21-22 OTTOBRE
HOST MILANO 2019



Galbani Professionale offre ai maestri pizzaioli un'ampia selezione di ingredienti per creare pizze uniche e di qualità. Dalla **mozzarella** al **gorgonzola**, dalla **ricotta** alla **crescenza da forno**, passando per i **formaggi stagionati** ideali per le pizze più sfiziose, i **salumi classici** come **prosciutti cotti, crudi, salami** e **mortadelle**, e le numerose **specialità** per esaltare il gusto di un'infinita varietà di proposte.

SCOPRI TUTTA LA GAMMA SU WWW.GALBANIPROFESSIONALE.IT